Dulce Cariño

Recetario de Postres

Dulce Cariño

Recetario de Postres

Antología por Cristina Palapa

Dulce Cariño
Recetario de Postres

Primera edición en México: abril 2016

Recopilación de recetas por: Cristina Palapa

Ilustraciones: Cristina Palapa

Comentarios sobre la edición y el contenido de
este libro a: cris_.fly@hotmail.com

Impreso en México

"Sólo se vive una vez,
lame la cuchara."

A mamá,
gracias por tantos años
de postres y amor.

Introducción

Recuerdo cuando yo era pequeña, y jugaba a la comidita con mamá. Las primeras veces, solo nos servíamos cereal y galletas, pero al ir haciéndome mayor, mamá decidió que haríamos nuestros propios bocadillos. A ella le gustaba tener a alguien con quien compartir la cocina, y yo amaba comer los pastelillos y todas las cosas dulces que preparábamos juntas.

Al principio lo único en lo que le ayudaba era leyendo la receta y sacando los ingredientes. Después, cernía la harina o batía los huevos. Las galletas de nata eran las que preparábamos con más frecuencia. Mamá me retaba a disponer de todos los ingredientes sin tener que ver la receta escrita. Estas galletas fueron el primer postre que preparé yo sola.

Para saciar nuestro dulce antojo, guardábamos todas las recetas que salían en las latas y preparábamos las que más nos apetecían. A base de prueba y error, añadimos una pizca de esto o quitamos algo de aquello y a cada receta le dimos un toque especial.

Mamá solía transcribir las recetas a mano en un cuaderno, y ahí pegábamos las etiquetas de las latas. Después de tantos años de usos, esos recetarios se fueron desgastando y algunas hojas ya se desprendían.

Así surgió la idea de hacer esta recopilación. Cada receta guarda una historia y las experiencias que hemos adquirido con el paso de los años en la cocina. A pesar de la calidad y variedad de los postres aquí descritos, este libro no pretende ser un referente en repostería gourmet. Mi deseo es conservar estas memorias de tantos años de preparar postres con mamá y así compartir con otras personas el amor que ella me ha dado.

Contenido

Pasteles 15

Pays & Tartas 29

Flanes 43

Postres Fríos 57

Galletas 71

Gelatinas 85

Panes & Panqués 99

Confites & Bocadillos 113

Bebidas 127

Pasteles

Pastel Imposible

Ingredientes

Pastel

½ paquete de harina para pastel de chocolate
1 cucharada de mantequilla
½ taza de cajeta
2 huevos
½ taza de aceite
½ taza de leche evaporada
¼ taza de nuez picada

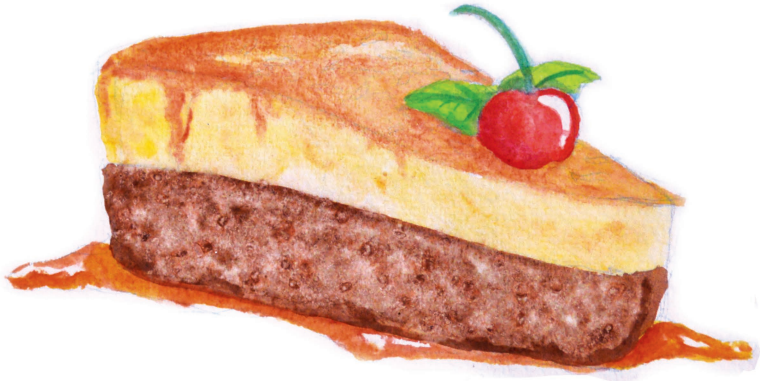
Horno precalentado a 200°C

Flan

1 lata de leche condensada la lechera
1 lata de leche evaporada
6 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla

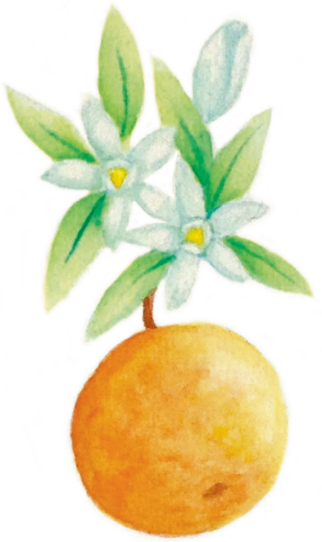
Enmanteqilla un molde y cúbrelo con cajeta. Mezcla con la batidora el resto de los ingredientes para el pastel hasta integrarlos muy bien. Vacía la mezcla al molde.

Licua la leche condensada con el resto de los ingredientes. Vacia esto sobre la mezcla del pastel. Hornea a Baño María por 2 horas, el nivel del agua no debe sobrepasar la mitad del molde, para que esta no entre al pastel. Sácalo, déjalo enfriar, desmóldalo y sirve.



Es importante que al momento de preparar el pastel de chocolate te asegures de que la harina no haya formado grumos.
Vacía la mezcla del flan con confianza, las mezclas no se revolverán, sino que durante la cocción, se invertirán, el pan quedara abajo y el flan arriba.

Pastel de Calabaza de Castilla



Ingredientes

Pastel

½ taza de mantequilla (110 g)
1 lata de leche condensada
3 huevos
2 tazas de calabaza cocida
2 ¼ tazas de harina
3 cucharaditas de polvo para hornear
½ cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de sal
1 taza de nuez picada

Cobertura

1 taza de mantequilla
1 lata de leche condensada
1 limón (el jugo)

Bate la mantequilla hasta acremar, agrega poco a poco la leche condensada, los huevos uno a uno y la calabaza. A parte, cierne la harina con los siguientes cuatro ingredientes y añade a la mezcla anterior, junto con la nuez. Incorpóralo todo a la perfección. Vacía a un molde engrasado y enharinado. Hornea durante 45 minutos. Sácalo, déjalo enfriar, desmolda y decora con la cobertura.

Para la cobertura, bate la mantequilla hasta acremar, agrega poco a poco la leche condensada y el limón.

Para cocer la calabaza, ponla 25 minutos en olla express. Deja que se enfrié un poco y machácala con un aplastador de papas, o si prefieres que no queden grumos, ponla en la licuadora con un chorrito de agua.

Pastel Ultra-rápido

Ingredientes
4 huevos
1 taza de leche
1 taza de aceite
1 taza de harina para hot-cakes
½ taza de nueces picadas
1 lata de leche condensada para decorar

Licua todos los ingredientes, vacíalos a un molde previamente engrasado y enharinado, hornéalo a 180°C durante 45 minutos. Sácalo y córtalo en cuadritos, vacía sobre ellos la lata de leche condensada. Ofrécelos.

Este postre preparado con harina para hot-cakes es un pastel muy fácil de hacer ideal para cualquier emergencia.

Pastel de Queso y Chocolate

Ingredientes

½ taza de crema para batir
90 g de mantequilla, fundida
2 cucharadas de fécula de maíz
1 cucharada de esencia de vainilla
6 cucharadas de harina de trigo
2 huevos
400 g de chocolate de mesa
½ taza de leche evaporada
190 g de queso crema

Derrite a baño María el chocolate con la crema y licúalo con el resto de los ingredientes. Vierte la mezcla en un molde redondo previamente engrasado y enharinado; cocina por 1 ½ horas o hasta que el centro del pastel esté firme.

Deja enfriar y desmolda. Puedes espolvorear un poco de azúcar glass antes de servir.

Lo más conveniente a la hora de derretir el chocolate en Baño María es partirlo en trozos pequeños antes, así será más fácil y rápido el proceso.

Pastel de 3 Leches con Dulce de Leche

Ingredientes

Pastel
5 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de leche evaporada
1 taza de aceite
1 ¾ tazas de harina para hot-cakes
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de vainilla

Mezcla de 3 Leches
1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
1 lata de leche evaporada
1 lata de dulce de leche

Mezcla con la batidora los huevos, el azúcar y la vainilla. Sin dejar de batir agrega la leche evaporada y el aceite. Añade lentamente sin dejar de batir la harina y el polvo para hornear previamente cernidos. Vierte esta mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea por 30 minutos.

Desmolda con cuidado, baña con la mezcla de tres leches y cúbrelo con dulce de leche.

Después de sacar el pastel del horno, pícalo con un cuchillo o un tenedor y vierte la mezcla de tres leches cuando aún esté caliente, eso facilitara su absorción..

Pastel Conquista

Ingredientes

Pastel

¾ taza de mantequilla (165 g)
½ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 limón (el jugo)
1 cucharada de esencia de vainilla
1 pizca de sal
3 huevos
1 taza de leche evaporada
1 ¼ taza de harina
1 taza de cocoa
½ cdita.z de polvo para hornear
½ cdita. de bicarbonato de sodio

Cubierta

1 lata de media crema
1 kg de crema batida
½ kg de fresas limpias y en rebanadas
250 g de chocolate semiamargo
1 cucharada de mantequilla

Bate la mantequilla con el azúcar hasta que doble su volumen Agrega las leches, el jugo de limón, le esencia de vainilla, la sal y los huevos uno por uno. Sin batir, incorpora en forma envolvente la harina cernida con la cocoa, el polvo para hornear y el bicarbonato. Incorpora perfectamente. Vacía en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 35 minutos, desmolda y deja enfriar.

Para la cobertura, bate las dos cremas y cubre el pastel. Acomoda las fresas en forma decorativa y baña la superficie con el chocolate derretido a Baño María con la mantequilla.

Pastel de Mil Hojas

Ingredientes

Pastel
½ kilo de pasta de hojaldre
2 tazas de agua
1 lata de leche condensada
4 yemas
½ taza de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharadas de fécula de maíz
½ taza de agua
¼ taza de mantequilla (50 g)

Cubierta
60 g de chocolate semiamargo
3 cucharadas de leche

Extiende la pasta de hojaldre con un rodillo y corta rectángulos de 30 x 15 cm. Colócalos en charolas de horno, pícalos con un tenedor y hornéalos 20 minutos o hasta que doren, deja enfriar. Pon al fuego la mitad del agua y la leche condensada; cuando hierva, incorpora las yemas batidas, el agua, mezcla con la esencia de vainilla y la fécula de maíz disuelta en el agua restante, mueve constantemente hasta que espese.

Retira del fuego y añade la mantequilla, revuelve bien y deja enfriar. Para armar el pastel, pon una lámina de pasta y cúbrela con la crema. Continua así sucesivamente hasta terminar con una lámina de pasta de hojaldre. Disuelve el chocolate con la leche a Baño María y viértelo sobre el pastel.

Al momento de manipular la masa de hojaldre es importante que lo hagas suave y de manera precisa para evitar que se caliente y se ponga dura. Un buen consejo es utilizar un rodillo de mármol para extenderla, aunque uno de madera también es aceptable.

Pastel de 3 Leches

Ingredientes

Pastel
10 claras
1 taza de azúcar
10 yemas
1 ½ tazas de harina cernida

Crema
1 lata de leche evaporada
1 lata media crema
1 lata de leche condensada
¼ taza de brandy
1 cucharadita de esencia de vainilla

Merengue
3 claras
¼ cucharadita de crémor tártaro
½ taza de azúcar glass

Bate las 10 claras con ½ taza de azúcar hasta obtener punto de turrón. Aparte, bate las yemas con el resto del azúcar para lograr punto de cordón. Este punto se logra batiendo hasta que cambie el color de las yemas y que al levantar el batidor de globo se forme un cordón. Mezcla cuidadosamente ambos batidos junto con la harina en forma envolvente.

Engrasa un molde con mantequilla, enharínalo y vacía la pasta. Hornea 25 minutos, saca el pastel y desmóldalo. Licua todos los ingredientes de la crema y baña con esta mezcla el Pastel cuando aún esté caliente. Reserva un poco para el momento de servir. Bate las claras del merengue a punto de turrón junto con el crémor tártaro. Añade poco a poco el azúcar glass y continúa batiendo hasta formar picos. Cubre el pasten en forma decorativa.

Volteado de Piña

Ingredientes
330 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
3 huevos
1 lata de leche condensada
3 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de almíbar de piña
¾ taza de azúcar mascabado
1 lata de piña en almíbar (rebanadas)
Cerezas al gusto

Acrema la mantequilla con el azúcar. Agrega lo huevos uno a uno y la leche condensada. Añade la harina cernida con el polvo para hornear mezclando suavemente, alternando con el almíbar. Cubre con papel encerado un molde (la base y las paredes) y engrasa con suficiente mantequilla. Cubre el fondo con el azúcar mascabado. Acomoda las rebanadas de piña y el los huecos pon las cerezas. Vacía la masa en el molde. Hornea durante una hora. Sácalo y desmóldalo enseguida. Deja enfriar y sirve.

Cuando desmoldes este postre, procura hacerlo con todo y el papel encerado de las paredes, ya que trozos de pan pueden quedarse adheridos y desprenderse. Quita el papel con mucho cuidado para que esto no pase.

Pastel de Miel y Chocolate con Betún de Garambullo

Ingredientes

Pastel

1 ½ taza de harina
1 taza de cocoa en polvo sin azúcar
2 cucharaditas de bicarbonato
1 cucharadita de polvo para hornear
1 pizca de sal
1 taza de miel
½ taza de leche
½ taza de aceite vegetal
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
1 taza de agua hirviendo

Betún

1 taza de crema para batir
½ taza de mermelada de garambullo
3 cucharadas de miel
1 cucharadita de vainilla

En un tazón cierne la harina, la cocoa, el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal. Agrega gradualmente mezclando con la batidora la miel, la leche, el aceite, los huevos y la vainilla. Agrega en agua hirviendo. Vacía a un molde grande previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio.

Bate todos los ingredientes del betún hasta que esponje. Decora el pastel y ofrece.

Para hacer la mermelada, calienta 1 taza de fruta con ¾ taza (o una taza si la fruta es muy ácida) de azúcar hasta que empiece a hervir. Baja el fuego y déjala 30 minutos moviendo ocasionalmente hasta que alcance la consistencia de mermelada.

Pastel de Rompope

Ingredientes

Pastel
½ lata de leche condensada
150 g de mantequilla
3 huevos
250 g de harina
100 ml de leche evaporada
1 taza de rompope

Betún
2 Barritas de mantequilla
½ taza de rompope
5 frambuesas

Bate la leche condensada con los 5 ingredientes siguientes. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinada. Hornea durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga totalmente limpio. Deja enfriar y desmolda. Rebana el pan por la mitad y báñalo con el rompope.

Bate la mantequilla del betún hasta que acreme. Agrega el rompope y mezcla por completo. Decora el pan con el betún y las frambuesas.

Siempre que tengas que batir la mantequilla para acremar, procura dejarla fuera del refrigerador unas horas antes. Esto hará que la mantequilla este suave y esponje más rápido.

Pastel de Lujo

Ingredientes

Pastel

1 lata de leche condensada
1 taza de mantequilla derretida
80 g de cocoa
6 yemas
1 cucharada de esencia de vainilla
1 taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
6 claras batidas a punto de turrón

Licua la leche condensada con la mantequilla, la cocoa, las yemas y la vainilla. Cierne la harina con el polvo para hornear e integra a la mezcla anterior. Agrega las claras mezclando de forma envolvente. Vacía en una charola engrasada y enharinada y hornea por 15 o 20 minutos. Saca del horno y deja reposar 5 minutos. Voltea la charola sobre un lienzo húmedo y corta 10 tiras a lo ancho y úntalas de crema.

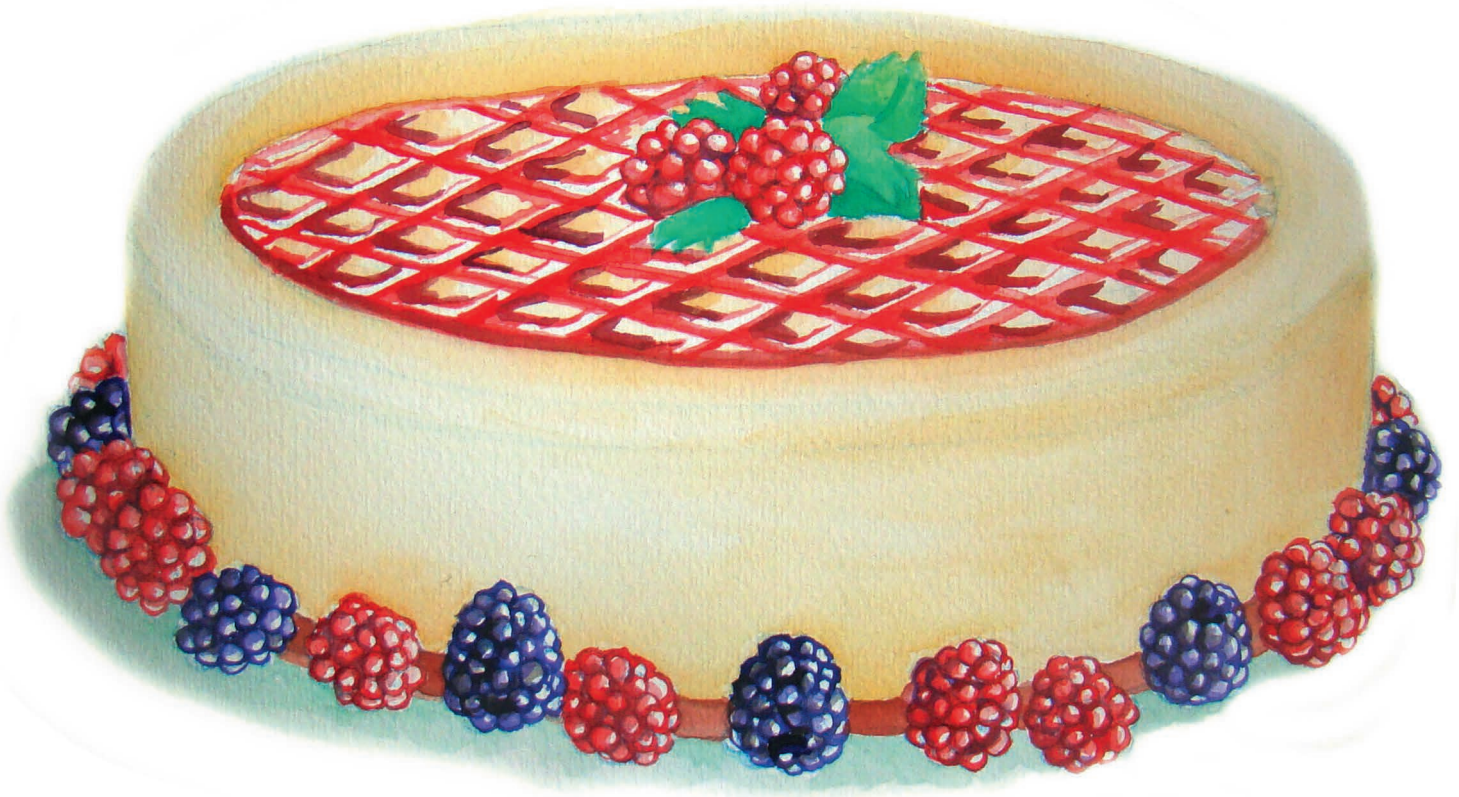
Sobre un platón, dale forma al pastel enrollando cada una de las tiras en forma circular, colocando siempre en la parte interior el lado de la crema hasta terminar con todas las tiras. Cubre con más crema y decora al gusto. Refrigera hasta el momento de servir.

Para hacer la crema, bate la crema dulce hasta que espese, agrega la leche condensada y la esencia de naranja.

Betún

1 kg de crema dulce para batir
1 lata de leche condensada
Esencia de naranja al gusto

Pays & Tartas



Pay de Queso

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
1 paquete de queso crema
4 huevos
1 cucharadita de vainilla
½ taza de leche evaporada

Costra
1 paquete de galletas Marías
90 g de mantequilla

Se muele le galleta en la licuadora. En un refractario se mezcla la galleta molida con la mantequilla hasta formar una masa suave que se extiende perfectamente sobre el molde. Todos los demás ingredientes se licuan y la mezcla se vierte en el molde. Hornear durante 40 minutos a fuego bajo

Cuando utilices queso crema en tus recetas, sácalo del refrigerador unas horas antes, esto hará que sea más fácil de batir o moler y que se integre perfectamente sin dejar grumos.

Pay de Queso y Chocolate

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
380 g de queso crema
3 huevos
200 g de chocolate derretido

Base
2 tazas de galletas Marías molidas
90 g de mantequilla derretida

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Reserva.

Licua la leche condensada con el resto de los ingredientes del relleno y vaciar esta mezcla en el molde para pay. Hornea durante una hora.

Cuando derritas el chocolate, evita tapar el recipiente, pues pueden formarse gotas de agua debido a la condensación y al caer en el chocolate se formaran grumos.
Para facilitar el proceso puedes agregar un chorrito de leche o un pedazo de mantequilla, esto siempre y cuando sea chocolate de mesa. El chocolate para cobertura se cortará si agregas otros líquidos.

Pay de Limón

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
3 limones (el jugo)
3 yemas

Concha
1 ½ taza de Cerelac
½ taza de mantequilla (110 g)
1 huevo

Merengue
3 claras
½ taza de azúcar

Mezcla los ingredientes de la concha para pay y con esta pasta forra un molde para pay. Reserva. Licua los ingredientes para el relleno y viértelos sobre la concha para pay.

Bate las claras a punto de turrón y agrega la azúcar, continua batiendo hasta que esté bien integrada. Cubre el pay y hornea por 20 minutos. Es importante que el merengue llegue a las orillas del molde para que no se encoja al hornearse. Sácalo del horno, déjalo enfriar y ofrécelo.

Procura que el merengue llegue a los bordes del recipiente en que hornearas tu pay, pues al momento de hornearse este se encogerá.
Para hacer el betún y que suban bien las claras, asegúrate de que estas no tengan ni pizca de yema.

Pay de Cajeta

Ingredientes

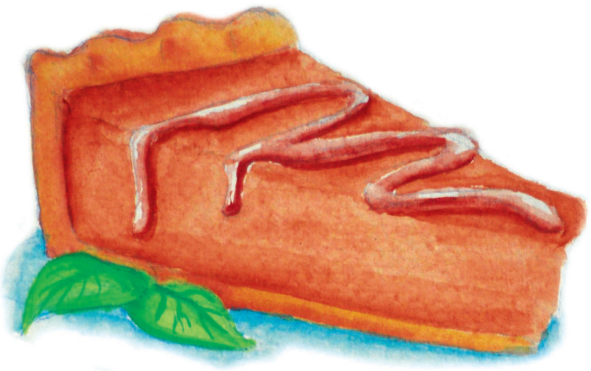
Relleno
1 lata de leche condensada
3 huevos
1 lata de media crema
½ taza de hojuelas de puré de papa
½ taza de cajeta

Costra
2 tazas de harina
1 huevo
½ de mantequilla
6 cucharadas de agua fría
¼ de azúcar

Con un tenedor mezcla la harina, el huevo, la mantequilla, el agua y el azúcar. Amasa y extiende con un rodillo la pasta sobre una superficie lisa. Forra un molde para pay previamente engrasado u enharinado. Trata de mantener la masa lo más fría posible y amásala lo menos posible. Si la sientes muy floja, refrigérala por 30 minutos.

Licua los ingredientes del relleno y vacíalos sobre la concha para pay. Hornea durante 60 minutos, deja enfriar y sirve.

Cuando uses huevos en repostería, procura sacarlos del refrigerador una o dos horas antes, para que estén a temperatura ambiente. Antes de añadirlos a alguna mezcla, rómpelos en un recipiente aparte, así podrás asegurarte de que están en perfectas condiciones.



Tarta Nutritiva

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
1 ½ de Ceraelac
1 ½ de nuez molida
190 g de queso crema

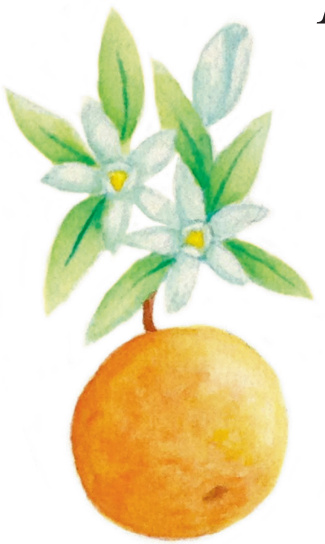
Pasta
2 tazas de harina cernida
¾ taza de azúcar glass
¾ taza de mantequilla (165g)
1 huevo

Horno precalentado a 200° C. En una superficie lisa mezcla todos los ingredientes de la pasta hasta obtener una mezcla homogénea. Espolvorea harina suficiente en una superficie y extiende sobre ella la pasta con un rodillo. Con la mitad de la pasta forra un molde para pay, presiona las orillas.

Mezcla con la ayuda de un tenedor la leche condensada, con los demás ingredientes del relleno. Rellena la base para pay y cúbrelo con la pasta que sobró. Con un tenedor une las orillas y barniza con un huevo batido.

Rellena la base para pay y hornea durante 50 minutos. Deja enfriar y sirve.

Al momento de llevar la pasta al molde, puedes ayudarte enrollándola en el rodillo. Es importante que la masa se mantenga fresca, si la sientes muy suave lo mejor es refrigerarla por media hora, esto facilitará su manejo.



Pay de Queso y Zarzamora

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
5 huevos
190 g de queso crema
1 taza de mermelada de zarzamora

Costra
½ taza de harina
1 cucharadita de azúcar
1 yema
3 cucharadas de agua helada
½ taza de mantequilla (110 g)

Sobre una mesa, cierne la harina en forma de fuente, haz un hueco en el centro y añade los demás ingredientes de la costra. Mezcla con un tenedor hasta formar una pasta suave. Evita usar las manos para que la masa no se caliente y se afloje. Si esto sucede, refrigérala 30 minutos. Extiende la masa con un rodillo y cubre con ella un molde para pay.

Licua la leche condensada con los huevos y el queso. Vacía a la concha para pay y hornea de 40 a 50 minutos. Deja enfriar. Licua la mermelada y cuélala. Vacía a una manga repostera y adorna el pay.

Cuando trabajes la masa sobre una mesa, asegúrate de que esta esté perfectamente limpia y seca.
Antes de hornear tu pay, asegúrate de que no sobresalga la pasta del molde, pues de ser así, los bordes se quemarán.

Pay de Queso Marmoleado

Ingredientes

Relleno
250 de queso crema
3 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
¼ de taza de cocoa en polvo
1 lata de leche condensada

Concha
2 tzs. de galletas de chocolate molidas
90 de mantequilla

Combina las galletas de chocolate con la mantequilla derretida hasta formar una pasta. Cubre el fondo y las paredes de un molde. Licúa el queso crema, la leche condensada, los huevos y la vainilla hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva. Hierve ¼ de taza de agua, añade la cocoa y mezcla hasta formar una pasta. Reserva.

Divide en dos la mezcla de queso. Agrega a una mitad, la cocoa y revuelve hasta incorporar. Vierte sobre la base de galleta una capa de mezcla de vainilla y una de chocolate, alternando hasta terminar con ambas mezclas. Inserta un cuchillo en la mezcla y remueve de forma ondulada, para hacer el efecto marmoleado. Hornea a 170 ºC durante una hora, deja enfriar y refrigera durante 8 horas.

Uno de los secretos para una perfecta base para pay, es que esta quede de igual grosor en todos los puntos. Si utilizas un refractario de vidrio, ponlo a contraluz para asegurarte de que no queden zonas más gruesas que otras.

Pay de Elote

Ingredientes

Relleno

250 g de granos de elote frescos
1 lata de leche condensada
2 huevos
225 g de queso crema

Base

250 g de harina
⅓ taza de azúcar
1 pizca de sal
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
3 cucharadas de agua

Cierne harina, azúcar y sal en un tazón. Añade la mantequilla, integrando con tus dedos, hasta tener una consistencia arenosa. Añade el huevo y el agua, y amasa hasta formar una bola tersa. Envuelve en plástico adherente y refrigera durante por lo menos 1 hora. Espolvorea con harina una superficie plana y un rodillo. Extiende la masa hasta tener un grosor de 5 milímetros.

Con mucho cuidado coloca la pasta sobre el molde, presionando suavemente con tus dedos para cubrir uniformemente el fondo y lados del molde. Pasa el rodillo por las orillas del molde para retirar el exceso de masa. Licua los granos de elote con la leche condensada, huevos y queso crema, hasta tener una consistencia homogénea. Vierte sobre la base del pay. Hornea el pay a 170 °C en la parilla más baja del horno, hasta que el relleno esté firme y la base dorada, aproximadamente 50 minutos.

Pay de Nuez

Ingredientes

Relleno
180 g de azúcar mascabado
45 g de mantequilla fundida
2 cucharadas de esencia de vainilla
300 g de miel maple
225 g de nuez picada
4 huevos

Concha
500 g de harina
30 g de azúcar
1 pizca de sal
250 g de mantequilla
2 huevos
60 ml de agua

Cierne la harina con el azúcar y la sal. Agrega la mantequilla y revuelve como si cortaras la mezcla, agrega los huevos y el agua, sigue mezclando. Una vez bien integrados todos los ingredientes, envuelve con plástico y deja reposar 20 o 30 min en el refrigerador. Enharina una superficie lisa y se golpea la masa con ella, con el rodillo y extiende hasta poder cubrir el molde. Mantén en refrigeración.

Mezcla todos los ingredientes del relleno en un tazó y rellena la base del pay, casi al ras del molde, hornea a 180°C por 30 minutos.

El azúcar mascabada se obtiene del extracto de caña puro. Su sabor, color y consistencia es ideal para hacer caramelos, ya que al calentarse se vuelve obscura y espesa.

Tarta de Manzana y Hojaldre

Ingredientes
1 base de hojaldre fresca
4 huevos
600 ml de leche
150 g de azúcar
3 cucharadas de fécula de maíz
3 manzanas
1 limón, la ralladura
½ cucharada pequeña de grenetina

En un cazo, mezcla la leche, el azúcar, los huevos y la fécula de maíz, bate bien y añade la ralladura de limón. Pon a fuego lento sin dejar de remover, cuando empiece a espesar retira del fuego. Coloca la masa de hojaldre fresca, con el papel y todo que la protege, en un molde redondo. Saca la ralladura de limón de la mezcla y vierte la natilla sobre la masa.

Lava, pela y descorazona las manzanas. Córtalas en láminas y colócalas sobre la natilla. Recorta los sobrantes de la masa de hojaldre y horneamos, 45 minutos a 170º.

Coloca la piel de las manzanas en un cazo con tres cucharadas de azúcar y cubre de agua. Cuando falte media hora para que termine de hacerse la tarta, pon a cocer a fuego medio-bajo durante 20 minutos, añade la grenetina, remueve y deja cocer otros cinco minutos. Retira del fuego y vierte la mezcla de grenetina sobre las manzanas cuando salgan del horno. Deja enfriar del todo, desmoldas y sirve.

Tarta de Durazno

Ingredientes

Relleno

1 kilo de durazno en pedazos
¾ de taza de azúcar morena
1 limón, su jugo
½ cucharada de esencia de vainilla
½ cucharada de canela en polvo
1 pizca de sal
4 cucharadas de mantequilla

Concha

3 ½ tazas de harina
¼ de taza de azúcar
1 pizca de sal para la masa
270 g de mantequilla
1 cucharada de vinagre blanco
⅓ de taza de agua

Mezcla la harina, con el azúcar, la pizca de sal, y la mantequilla hasta que parezca una masa tersa. Agrega el vinagre y el agua fría y combina rápidamente. Coloca la masa en una superficie limpia y amasa ligeramente. Cubre la masa con papel plástico y refrigere por al menos 1 hora.

En un recipiente combina los duraznos con el azúcar morena, el limón, la vainilla, la canela, la sal y las 4 cucharadas de mantequilla. Bate un poco para que se integren bien los ingredientes.

Divide la masa en dos y con un rodillo aplana la primera mitad para hacer un círculo. Colócala un refractario para hornear pay permitiendo que la masa cuelgue por los lados.

Coloca el relleno en la base. Ahora toma la segunda mitad de la masa y con un rodillo has un círculo del mismo tamaño. Corta con un cuchillo filoso tiras o si prefieres puedes colocar todo el círculo sobre el pay. Con las manos cierra el pay por los lados juntando ambas masas y coloca papel aluminio sobre los lados para evitar que se quemen al hornear. Hornea el pay por 30 minutos.

Retira el papel aluminio y espolvorea con un poco de azúcar morena, hornea por 30 minutos más o hasta que esté ligeramente dorado. Permite que se enfrié antes de cortar.

Tarta de Fresas

Ingredientes

Relleno

500 g de fresas lavadas y picadas
200 g de azúcar
1 raja de canela
1 cucharada de fécula de maíz
1 huevo batido para barnizar

En un recipiente hondo bate mantequilla con el azúcar glas. Incorpora la harina y mezcla con el agua hasta que quede una pasta. Deja reposar media hora.

En una olla pon a cocer las fresas con el azúcar y la canela a fuego lento durante 15 minutos. Posteriormente añade la fécula de maíz disuelta en un poco de agua, y revuelve con una cuchara. Deja espesar por un minuto al fuego. Deja enfriar y retira la raja de canela.

Forma una pelota con la pasta, reservando una pequeña porción para decorar. Coloca un poco de harina sobre una superficie plana para evitar que se pegue la masa y extiende con ayuda de un rodillo. La pasta debe quedar con un grosor aproximado de medio centímetro. Cubre con la masa un molde para pay y rellena con las fresas cocidas. Extiende el resto de la pasta formando tiras y barnízalas con huevo. Pégalas a los bordes del pay con huevo y forma un enrejado.

Hornea a 180 grados centígrados por 40 minutos. Deja entibiar y sirve.

Base

325 g de harina
225 g de mantequilla
50 g de azúcar glass
3 cucharadas de agua

Flanes

Flan de Bombón

Ingredientes
1 taza de azúcar.
1 lata de leche condensada
1 taza de nuez
4 huevos
1 ½ tazas de leche caliente
2 tazas de bombones.

Con la azúcar, forma el caramelo en una flanera, ladeándola para cubrirla bien.

Licua el resto de los ingredientes y vierte la mezcla al molde, tápalo con papel aluminio y cuécelo a Baño María en una olla express durante 45 minutos. Sácalo, déjalo enfriar, desmóldalo y sírvelo.

Para formar el caramelo, pon el azúcar a fuego bajo hasta que se derrita y tome un color dorado. No revuelvas el azúcar, ladea el recipiente para redistribuirla. En cuanto tome un color dorado, retírala del fuego para que no se queme.

Flan Napolitano

Ingredientes

1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
6 huevos
¼ taza de azúcar
100 g de queso crema
1 cucharadita d vainilla

Con la azúcar, forma el caramelo en una flanera, ladeándola para cubrirla bien.

Licua el resto de los ingredientes y vierte la mezcla al molde, tápalo con papel aluminio y cuécelo a Baño María en una olla express durante 45 minutos. Sácalo, déjalo enfriar, desmóldalo y sírvelo.

No batas demasiado los huevos o se pondrán espumosos, y el aire de las burbujas podría afectar la textura del flan. A la hora de vaciar la mezcla al recipiente, pásala por un colador de malla fina, así te aseguras que la textura de este flan sea suave y cremosa.

Flan de Moka

Ingredientes

¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
2 cucharadas de cocoa
1 cucharadita de café instantáneo
5 huevos
1 taza de leche evaporada
1 taza de agua

Prepara caramelo con el azúcar y vacía a moldes individuales o a una flanera. Aparte, licua la leche condensada, la cocoa, el café los huevos, la leche y el agua. Vierte a los moldes, tapa con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en olla express 20 minutos, ambos a Baño María. Deja enfriar y desmolda.

Flan de Rompope y Almendra

Ingredientes
1 paquete de flan de vainilla
190 g de queso crema
½ taza de almendra pelada y picada finamente
2 tazas de rompope
2 tazas de leche hirviendo
1 sobre de grenetina

Mezcla el paquete de flan con la leche hirviendo hasta que se disuelva perfectamente. Hidrata la grenetina en ¼ de taza de agua fría, dejar reposar 5 minutos y disolver también con la leche caliente y licua esto con el queso crema y el rompope.

Al final agrega la almendra y vierte en un molde para que cuaje. Refrigera, decora con almendras y ofrece.

Lo más conveniente es que al momento de preparar un postre todos los ingredientes se encuentren a la misma temperatura. Saca los ingredientes del refrigerador una o dos horas antes de usarlos.

Flan de Yogurt

Ingredientes
¾ taza azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
2 tazas yogurt natural
6 huevos
1 cucharadita esencia de vainilla

Con la azúcar, forma el caramelo en una flanera a fuego bajo, ladeándola para cubrirla bien.

Coloca los demás ingredientes en la licuadora y licúa bien todo. Vierte la mezcla en la flanera y hornea en olla express durante 25 minutos. Deja que se enfrié y refrigera durante varias horas o durante la noche.

Notarás que el flan está listo cuando esté dorado por arriba y ofrezca cierta resistencia al presionarlo. Para desmoldar el flan asegúrate que este bien frío, ya que de lo contrario se desarmará.

Flan de Queso y Chocolate

Ingredientes
1 taza de azúcar
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
90 gramos de queso crema
½ taza de mantequilla
5 cucharadas de cocoa en polvo
5 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla

Con la azúcar, forma el caramelo en una flanera a fuego bajo, ladeándola para cubrirla bien.

Coloca en la licuadora la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema, la mantequilla, el chocolate, los huevos y el extracto de vainilla. Licúa bien todo. Vierte la mezcla en la flanera y hornea a Baño María durante 35 a 45 minutos. Deja que enfrié y refrigera durante varias horas o durante la noche.

Es preferible utilizar cocoa en polvo para repostería, pues es pura y no tiene azúcar ni manteca. Si no puedes conseguirla puedes sustituirla con chocolate en polvo.

Flan de Avena

Ingredientes
¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
5 huevos
¾ taza de avena
1 cucharada de esencia de vainilla

Con la azúcar, forma el caramelo en una flanera a fuego bajo, ladeándola para cubrirla bien.

Licua el resto de los ingredientes y vierte la mezcla al molde, tápalo con papel aluminio y cuécelo a Baño María en una olla express durante 25 minutos. Sácalo, déjalo enfriar, desmóldalo y sírvelo.

Es recomendable dejar la avena remojando toda la noche antes de licuarla, o molerla en seco para formar un polvo que será más fácil de integrar.

Flan de Elote

Ingredientes

¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
5 huevos
1 lata de media crema
1 cucharada de esencia de vainilla
400 g de elotes desgranados

Calienta el azúcar en una flanera hasta que se disuelva y tome color caramelo, ladeándola para cubrir bien las paredes, deja enfriar.

Licua el resto de los ingredientes. Vacía a la flanera y tapa con papel aluminio oprimiendo en las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en la olla express durante 20 minutos, ambas a Baño María. Deja enfriar, desmolda y sirve

Puedes usar elote blanco o amarillo, desgranarlo tú o comprarlo en lata. Ten en cuenta que el elote amarillo le dará al postre un sabor más dulce.

Flan de Nuez

Ingredientes
¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
5 huevos
1 lata de media crema
1 cucharada de esencia de vainilla
½ taza de nuez picada

Calienta el azúcar en una flanera hasta que se disuelva y tome color caramelo. Ladeándola para cubrir bien las paredes, deja enfriar.

Licua el resto de los ingredientes. Vacía a la flanera y tapa con papel aluminio oprimiendo en las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en la olla express durante 20 minutos, ambas a Baño María. Deja enfriar, desmolda y sirve.

Asegúrate de que la nuez no tenga pedazos de cáscara, ya que estos pueden amargar. Puedes picar la nuez o si se te hace más fácil, molerla un poco en la licuadora.

Flan de Café

Ingredientes

¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
5 huevos
1 lata de media crema
1 cucharada de esencia de vainilla
2 cucharadas de café instantaneo

Calienta el azúcar en una flanera hasta que se disuelva y tome color caramelo. Ladeándola para cubrir bien las paredes, deja enfriar.

Licua el resto de los ingredientes. Vacía a la flanera y tapa con papel aluminio oprimiendo en las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en la olla express durante 20 minutos, ambas a Baño María. Deja enfriar, desmolda y sirve.

Por lo general, el molde más indicado para hacer flanes es el de aluminio, aunque también se aceptan refractarios de vidrio. Puedes encontrarlos de diversas formas y tamaños.

Flan de Limón

Ingredientes
¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
5 huevos
1 lata de media crema
½ taza de agua
3 limones, la ralladura

Calienta el azúcar en una flanera hasta que se disuelva y tome color caramelo. Ladeándola para cubrir bien las paredes, deja enfriar.

Licua el resto de los ingredientes. Vacía a la flanera y tapa con papel aluminio oprimiendo en las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en la olla express durante 20 minutos, ambas a Baño María. Deja enfriar, desmolda y sirve.

Al rallar el limón, procura no tocar la parte blanca, pues esta amarga. Lo recomendable es hacerlo con un rallador de cítricos, pero puedes hacerlo con un pela papas o con un cuchillo.

Flan de Arroz

Ingredientes

¾ taza de azúcar
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
4 huevos
1 lata de media crema
1 cucharada de canela en polvo
1 ½ taza de arroz cocido

Calienta el azúcar en una flanera hasta que se disuelva y tome color caramelo. Ladeála para cubrir bien las paredes, deja enfriar.

Licua el resto de los ingredientes. Vacía a la flanera y tapa con papel aluminio oprimiendo en las orillas. Cuece sobre la estufa 1 hora o en la olla express durante 20 minutos, ambas a Baño María. Deja enfriar, desmolda y sirve.

Para desmoldar el flan, puedes calentar un poco el molde para que se despegue. Coloca una charola o plato invertidos encima del molde y dale la vuelta a ambos rápidamente.

Postres Fríos

Carlota de Limón

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
⅓ taza de jugo de limón colado
30 galletas Marías
Una lata de duraznos picados (opcional)

Licua las leches con el jugo de limón. A parte, cubre un molde con galletas. Acomoda pedazos de durazno entre los huecos. Baña con una tercera parte de la mezcla y repite la operación hasta terminar con la crema. Congela por 4 horas. Sirve bien frío.

Una buena idea el batir con la mezcla un poco del almíbar de los duraznos. Esto le dará un sabor especial a la Carlota.

Pay de Chocolate Sedoso

Ingredientes

Relleno

1 lata de leche evaporada
2 yemas
2 tazas de trocitos de chocolate semi-dulce
Crema batida (opcional)
¼ taza de nueces picadas (opcional)

Base

2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta, forra un molde para pay. Reserva.

Bate juntos la leche evaporada y las yemas de huevo en una olla mediana. Calienta a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté bien caliente y haya espesado ligeramente; no la dejes hervir. Retira del fuego; añade los trocitos de chocolate revolviendo hasta que estén completamente derretidos y la mezcla esté suave. Vierte la mezcla en la corteza para pie; refrigera durante 3 horas o hasta que esté firme. Cubre con crema batida antes de servir; salpica con nueces picadas si lo deseas.

Puedes triturar las galletas Marías en la licuadora. Antes de mezclarlas con la mantequilla, pásalas por un colador para evitar que queden pedazos de galleta.

Pastel frío de Queso y Fresa

Ingredientes

Relleno
1 taza de yogurt griego
⅓ de taza de azúcar
¼ de taza de jugo de naranja
1 cucharada de jugo de limón
1 ½ tazas de fresas lavadas y picadas
190 g de queso crema
1 cucharada de azúcar glass
2 tazas de crema para batir
Fresas para decorar

Costra
1 paquete de galleta María
3 cucharadas de mantequilla suave

Muele las galletas y mezcla con la mantequilla. Coloca la mezcla sobre un molde con fondo removible. Licua las fresas, el azúcar y el jugo de naranja. Bate el queso, el yogurt y el azúcar glass. Integra la crema batida y la mezcla de fresas. Vierte sobre la costra y cubre con plástico. Congela por una noche. Sirve con fresas y crema batida.

Antes de usar el jugo de los cítricos asegúrate de pasarlos por un colador para evitar que las semillas se integren en nuestra mezcla.

Pay frío de Plátano

Ingredientes

Relleno

1 litro de leche
1 cucharada de esencia de vainilla
6 yemas de huevo
3 ½ tazas de azúcar
1 taza de fécula de maíz sabor vainilla
60 g de mantequilla
6 plátanos maduros en rodajas
2 tazas de crema para batir

Base

2 barras de mantequilla sin sal
400 gramos de galletas Marías

Pulveriza las galletas marías y mézclalas con la mantequilla previamente derretida. Con esta masa cubre una base para pay, reserva.

En una olla mezcla la leche y la esencia de vainilla y calienta hasta que hierva. Retira del fuego y con un batidor globo bata mientras incorpora de poco en poco las yemas de huevo y el azúcar. Luego incorpora la fécula de maíz y continúa mezclando con el batidor. Regresa la olla al fuego y cocine por 5 minutos, la mezcla deberá de quedar como una natilla. Agrega la mantequilla y permite que se derrita. Agrega los plátanos a la natilla e incorpora bien.

Vierte la mezcla en la base para pay. Cubre con plástico y refrigera toda la noche. Sacar del refrigerador y ofrece.

Procura que los plátanos queden ben sumergidos en la mezcla, esto evitara que se pongan obscuros cuando refrigeres.

Pastel frío de Queso

Ingredientes

Relleno
2 cucharadas de azúcar
300 g de queso crema
1 lata de leche condensada
¼ de taza de jugo de limón
1 cucharadita de extracto de vainilla

Costra
250 g de galletas Marías molidas
130 g de mantequilla

En un refractario mezcla la galleta molida con la mantequilla hasta formar una masa suave y extiende perfectamente sobre el molde. Utilizando una batidora eléctrica a velocidad media, bate el queso crema hasta que esté suave. Agrega la leche condensada de poco en poco. Agrega también el jugo de limón y el extracto de vainilla. Revuelve bien. Vierte la mezcla en la base para pay y refrigera por 2 horas. Servir frío.

Para asegurarte de no desperdiciar leche condensada, vierte el jugo de limón en la lata y revuelve para integrar la leche que se queda adherida en el fondo y las paredes.

Pay de Mousse de Naranja

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
3 tazas de jugo de naranja
190 g de queso crema
21 g de grenetina
⅓ taza de agua fría
1 naranja en gajos

Base
1 taza de Cerelac
90 g de mantequilla

Mezcla el Cerelac con la mantequilla y forra un molde para pay. Disuelve a Baño María la grenetina y licúala con los demás ingredientes. Vacía sobre la costra de Cerelac y refrigera 2 horas o hasta que cuaje. Sácala y ofrécela decorada con los gajos de naranja.

Puedes sustituir el jugo de naranja con el de cualquier otra fruta para variar este postre. También puedes usar extracto de naranja para intensificar el sabor.

Mousse de Queso y Café

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
190 g de queso crema
1 caballito de licor de café
1 cucharada de café instantáneo
¼ taza de agua
1 cucharada de grenetina

Disuelve a Baño María la grenetina y licúala con la leche condensada, la leche evaporada, el licor, el café y el queso. Vacía en copas y refrigera por 2 horas. Decora con fresas o frutas de la estación.

Lo ideal es dejar las mousses reposar un par de horas antes de consumir y mejor aún si puede ser toda la noche, así tomarán la consistencia y textura tan deseada.

Tartaleta de Chocolate con Frutas

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
2 tazas de trocitos de chocolate semi-dulce
Kiwis, fresas y plátanos en rebanadas

Base
2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Reserva.

Pon a fuego la leche condensada y agrega el chocolate, moviendo constantemente hasta que se derrita el chocolate por completo. Vierte esta mezcla en el molde y refrigera por 2 horas o hasta que endurezca. Decora con las frutas en rebanadas y ofrece.

Puedes decorar con la fruta de estación de tu preferencia y/o agregar crema batida.

Pay de Mandarina

Ingredientes

Relleno
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
2 tazas de jugo de mandarina
2 yemas de huevo
5 cucharadas de fécula de maíz
½ taza de agua
2 cucharadas de esencia de vainilla
1 taza de frambuesas o zarzamoras
2 mandarinas en gajos

Costra
2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Reserva.

Calienta la leche condensada, la leche evaporada y el jugo de mandarina. Aparte mezcla las yemas, la fécula de maíz previamente disuelta con el agua y la esencia de vainilla. Agrega a la mezcla de las leches. Mueve constantemente hasta que espese. Retira del fuego y vierte sobre la base para pay. Refrigera u decora con los gajos de mandarina y las frambuesas.

Procura quitarle la piel blanca a los gajos con mucho cuidado. Para hacer esto hay que seguir el siguiente procedimiento:
1. Corta la parte superior e inferior del cítrico.
2. Colócalo sobre uno de sus extremos y empleando cortes verticales, retira la cascara desde la parte superior hasta la base.
3. Una vez sin cascara, sigue la línea blanca de los gajos con un cuchillo, cortando justo donde está la membrana.

Pay de Frutos Rojos

Ingredientes

Relleno:
21 g de grenetina
¼ taza de agua
1 lata de leche condensada
450 ml de yogurt natural
10 piezas de frambuesas
10 piezas de zarzamoras

Base:
2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Refrigera. Licua el yogurt con la leche condensada y la grenetina previamente hidratada y disuelta a Baño María.

Vierte la mezcla sobre la costra de pay y decora con la fruta. Refrigera por 2 horas o hasta que haya cuajado.

La fresa, frambuesa y mora entre otras, son conocidas como frutos rojos. Ayudan a mantener el cerebro limpio y sano durante el envejecimiento activando el mecanismo natural con el que el cerebro "limpia y recicla" las proteínas tóxicas vinculadas a las pérdidas de memoria por la edad y otros síntomas del deterioro mental.

Mousse de Yogurt con Chocolate

Ingredientes

Relleno:
1 lata de leche condensada
450 g de yogurt natural
14 g de grenetina
¼ tazas de agua
200 g de chocolate semiamargo en trocitos

Costra:
2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Refrigera. Licua el yogurt y la grenetina previamente hidratada y disuelta a Baño María.

Vierte la mezcla sobre la costra de pay. Refrigera por 2 horas o hasta que haya cuajado. Calienta le leche condensada y agrega el chocolate, moviendo constantemente hasta que se derrita por completo. Sirve cubriendo el pay con la mezcla de chocolate.

Si has derretido chocolate y este se ha endurecido, pero no se ha quemado, poder derretirlo nuevamente a Baño María.

Tartaleta de Chocolate Blanco con Frambuesas

Ingredientes

Relleno:
1 lata de leche condensada
1 taza de chocolate blanco en trozos
1 taza de frambuesas
150 g de fresas

Base:
2 ½ taza de galletas María trituradas
90 g de mantequilla

Mezcla las galletas con la mantequilla hasta obtener una masa suave; con esta forra un molde para pay. Refrigera. Calienta le leche condensada, agrega el chocolate y mueve constantemente hasta que se derrita por completo.

Vierte esta mezcla en la base para pay y decora con las frambuesas. Refrigera por 2 horas. Licua las fresas con una cucharada de agua y decora con esta salsa al momento de servir.

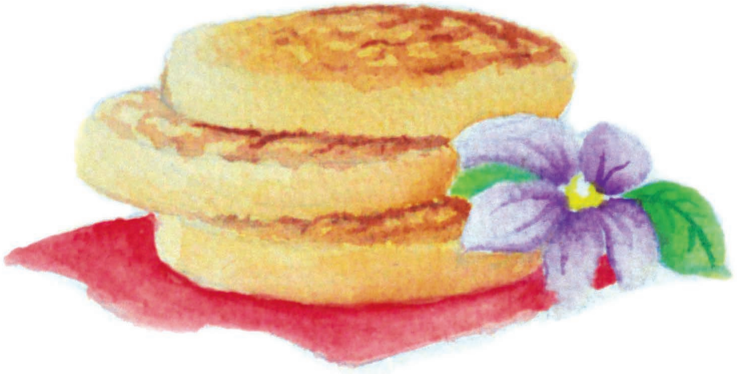
Los chocolates blancos son muy delicados, hay que prestarles mucha atención ya que se suelen quemar con mucha facilidad.
Si el chocolate se ha quemado y se han formado grumos, es muy difícil recuperarlo, se puede intentar añadiendo algunas gotas de aceite para probar disolver los grumos, pero no es un método totalmente eficaz

Galletas

Galletas de Nata

Ingredientes
1 taza de nata
2 tazas de harina de trigo
1 cucharadita de polvo para hornear
1 huevo
1 taza de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de canela en polvo

Cernir la harina con el royal y la azúcar, extender en una charola y agregar el huevo y los demás ingredientes. Amasar todo muy bien hasta que la mezcla no se pegue en las manos. Extender la masa y cortar las galletas. Se ponen en el comal a fuego bajo, se cosen por ambos lados.



Para esta receta, procura tener una taza de harina extra a la mano, y ve agregándosela a la masa conforme vayas mezclando. Utiliza tanta como necesites para que la masa quede con la consistencia deseada.

Galletas con Chispas de Chocolate

Ingredientes

2 ¼ taza de harina cernida
1 cucharada de polvo para hornear
1 pizca de sal
180 g de mantequilla
1 ½ tazas de azúcar
1 cucharada de vainilla
2 huevos
2 tazas de chispas de chocolate

Cierne la harina, el polvo para hornear y la sal, reserva. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Añade los huevos y poco a poco los ingredientes cernidos de forma envolvente. Añade la vainilla y las chispas de chocolate. Pone con una cuchara bolitas de masa en una charola engrasada y hornea durante 15 minutos. Las galletas esponjan mucho, procura dejar un buen espacio entre ellas.

Enfría la masa antes de hornearla, déjala en la nevera como mínimo media hora antes de cocer las galletas para que sea más fácil manejar la masa y se realce el sabor de la mantequilla.

Galletas de Mantequilla

Ingredientes
220 g de mantequilla
3 taza de harina
1 taza de azúcar
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 huevo

Bate la mantequilla reblandecida a temperatura ambiente junto con el azúcar, hasta acremar. A continuación bate los huevos aparte y ve añadiéndolos poco a poco a la masa, asegurándote que se mezclan bien con la mantequilla. Incorpora la vainilla. Añade la harina cernida poco apoco e integra bien. No amases demasiado

Extiende la masa en una superficie lisa y enharinada con un rodillo. Procura que la maza quede del mismo grosor. Con un cortador, ve formando las galletas y ponlas en una charola con papel encerado. Hornéalas durante 15 minutos o hasta que doren.

Antes de comenzar a cortar las galletas, pasa los cortadores por harina. Una fina capa de harina evitará que se peguen a la masa.

Galletas de Vainilla y Queso

Ingredientes
100 g de mantequilla
200 g de queso crema
250 g de harina de repostería
1 cucharadita de esencia de vainilla
80 g de azúcar
1 pizca de sal

Bate la mantequilla, el queso, la esencia de vainilla y la sal. Añade la harina y amasa hasta conseguir una masa uniforme. Pon la masa encima de un pliego de papel de hornear. Cubre con otro papel y estira con un rodillo, dándole forma rectangular y de unos 2-3 cms. de grosor e introduce en el refrigerador durante 30 minutos. Saca y espolvorea la masa con 3 cucharadas de azúcar y enróllala.

Ve cortando galletas del grosor deseado, y rebózalas en el resto de azúcar y ponlas en una bandeja. Introduce al horno precalentado a 200º durante 20 minutos o hasta que estén doraditas. Deja enfriar sobre una rejilla.

Mantén los ingredientes a temperatura ambiente antes de mezclar.
Esto hará que se integren más fácilmente.

Galletas Rellenas de Mermelada

Ingredientes
350 g de harina
200 g de mantequilla
1 clara de huevo
125 g de azucar glass
1 cucharada de jugo de limón
1 pizca de sal
1 bote de mermelada de frambuesa
1 cucharada de azúcar glass

En un tazón grande, mezcla la mantequilla con el azúcar glass, y añade la clara de huevo, el zumo de limón, la sal y la harina. Amasa con las manos hasta obtener una masa homogénea e introduce en la nevera, dejando reposar 1 hora. Extiende la masa sobre una superficie lisa enharinada hasta obtener un grosor de 4 mm. y corta discos de 5 ó 6 cm de diámetro. Ponlos sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. En la mitad de los discos has 3 mini agujeritos con la ayuda de un dedal, un cuchillito o alguna otra forma.

Hornea las galletas, precalentado a 210ºC, durante 10-12 minutos. Casi no deben dorarse. Retira las galletas del horno y deja enfriar sobre una rejilla. Cuando estén frías, cubre con mermelada las galletas sin agujeros y coloca encima las galletas agujereadas. Por últimos, espolvorea con azúcar glass.

Las galletas deben colocarse en horno precalentado, de esta manera se cocinan de manera simétrica y no pierden la forma, como sucede cuando el horno está frío y va tomando calor lentamente.

Polvorones de Naranja

Ingredientes
1 kilo de harina
600 g de azúcar
600 g de mantequilla
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
2 cucharaditas de esencia de naranja

Haz una fuente con la harina y el colorante en polvo. Integra el azúcar, mantequilla y huevos en el centro y acrémalos. Mezcla de forma envolvente con la harina y el colorante. Pon la cucharadita de vainilla y las dos cucharaditas de esencia de naranja, continua batiendo hasta lograr una masa homogénea.

Espolvorea harina en la mesa y expande la harina con un rodillo. Forma los polvorones con un molde circular para galletas. Engrasa y enharina la charola y coloca los polvorones en hilera. Hornea a 150ºC durante 30 minutos.

Usa una espátula grande de cocina para pasar las galletas de la mesa a la charola, esto evitará que se deformen.

Galletas de Chocolate y Azúcar Glass

Ingredientes
1 taza de cocoa natural en polvo
2 tazas de azúcar
½ taza de aceite vegetal
4 huevos
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 pizca de sal
½ taza de azúcar glass

Mezcla cocoa, azúcar blanca y aceite vegetal en un tazón mediano. Agrega los huevos, uno a la vez, batiendo muy bien después de cada adición. Incorpora la vainilla. Cierne aparte la harina, polvo para hornear y sal; agrega a los ingredientes húmedos, mezclando con una espátula. Tapa la masa y refrigera durante por lo menos 4 horas. Precalienta el horno a 175 °C (350 °F).

Cubre charolas para hornear con papel para hornear. Forma bolitas de masa de 3 centímetros. Pasa las bolitas el azúcar glass y acomódalas en las charolas preparadas. Hornea entre 10 y 12 minutos en el horno precalentado. Deja las galletas en las charolas por 1 minuto, luego pásalas a rejillas enfriadoras para que se enfríen completamente.

Puedes hacer el azúcar glass poniendo azúcar normal en la licuadora. Procura que el vaso de la licuadora esté completamente seco antes de poner la azúcar dentro, para que esta no se pegue.

Galletas Bicolor

Ingredientes

Masa de Mantequilla:

260 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 ½ taza de harina
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de bicarbonato
Chispas de chocolate

Masa de Chocolate

110 g de mantequilla
200 g de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 ¼ tazas de harina
1 pizca de sal
1 cucharadita de bicarbonato
70 g de cacao puro en polvo
2 cucharadas de leche

Galletas de mantequilla: Batimos la mantequilla la azúcar, hasta que esté todo bien integrado y blanquee un poco. Añadimos el huevo y la esencia de vainilla, y batimos lo justo para integrar. Cernimos la harina con la sal y el bicarbonato, y se lo añadimos a la mezcla anterior. Mezclamos bien.

Galletas de chocolate. Mezclamos la mantequilla con la azúcar hasta que esté todo bien mezclado, y la mantequilla haya blanqueado un poco. Añadimos el huevo y la vainilla, y batimos para que quede bien mezclado. Tenemos la harina cernida con la sal, el bicarbonato y el cacao. Se lo añadimos a la mezcla anterior, y removemos bien, hasta que todo quede color chocolate. Añadimos las dos cucharadas de leche, que aligerarán un poco la masa, y mezclamos.

Envolvemos en plástico. Refrigeramos ambas masas una hora aproximadamente. La de chocolate queda un poquito más dura que la de mantequilla.

Precalentamos el horno a 180º. Con las manos hacemos pequeñas bolitas con la masa de mantequilla. Y luego le damos forma a largada Cuando tengamos varias, hacemos lo mismo con la masa de chocolate (más o menos de 1 cm o 1,5 cm). Unimos ambas masas de los dos extremos de cada una, y las disponemos en la bandeja de hornear. Hornear 13 minutos.

Dejamos enfriar un poco en la bandeja, y luego las pasar a una rejilla y dejarlas enfriar por completo.

Galletas de Miel y Canela

Ingredientes
500 g de harina
170 g de azúcar
200 g de mantequilla
150 g de miel
1 huevo
1 cucharadita polvo para hornear
1 ó 2 cucharaditas de canela en polvo
1 pizca de sal

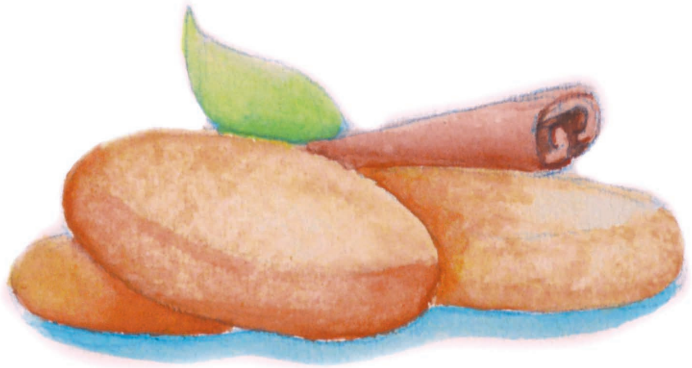
Cerne juntos, la harina,el polvo para hornear y la sal y reservamos. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que se integren bien. Añade el huevo, la miel y la canela y batimos unos segundos. Comenzamos a añadir la harina a cucharadas. Amasamos durante 3 ó 4 minutos hasta obtener una masa lisa y homogénea.

Forma una bola y la tapa con plástico transparente e introduce en la nevera durante 1 hora. Sácala y divídela en tres partes. Con ayuda de un rodillo extiende la masa en una superficie plana. Con ayuda de un cortador, da forma a las galletas.

Coloca las galletas sobre una charola para hornear previamente engrasada o cubierta de papel encerado.

Precalienta el horno a 170º C. e introduje las galletas durante 12 ó 15 minutos. Sácalas y deja que enfríen completamente.

Bajar la temperatura del horno los últimos minutos de cocción, esto evitará que el exterior de la galleta quede demasiado crujiente antes de que el interior termine la hornearse.



Orejitas de Azúcar

Ingredientes
60 g de azúcar
Pasta de hojaldre
2 cucharadas de canela molida

Precalienta el horno a 220 centígrados. Engrasa una charola de horno con mantequilla.

Mezcla el azúcar y la canela en un recipiente y espolvorear esta mezcla en la superficie de trabajo. Extiende un rectángulo de masa de 5mm de grosor y espolvorear con la mezcla de azúcar y canela. Dobla los lados cortos 3 veces hacia el centro, espolvorear con más azúcar y canela, y dobla por la mitad como si se estuviera cerrando un libro.

Corta rodajas verticales de 1cm (1/2 pulgada) y ponlas en la charola preparada. Aplasta ligeramente con el rodillo y espolvorea con más azúcar. Hornea 10 minutos, dales la vuelta y hornea otros 10 minutos hasta que estén doradas. Enfría en una rejilla.

Dobla un poco los extremos de cada rodaja para que tomen mejor forma tus orejitas. Para cortar el hojaldre hazlo con un movimiento limpio de arriba hacia abajo, marcar la línea de corte con la punta del cuchillo en un extremo de la masa y bajar el resto de la hoja en línea recta.

Galletas Almendradas de Chocolate

Ingredientes
200 g de mantequilla
1 lata de leche condensada
2 yemas
2 cucharadas de esencia de almendra
250 g de harina
100 g de chocolate semiamargo
½ taza de azúcar glass

Acrema la mantequilla con la leche condensada, agrega poco a poco las yemas y la esencia de almendra. Agrega la harina en forma envolvente hasta formar una pasta homogénea.

Vacía la mezcla en una manga y con una duya forma las galletas colocándolas en una charola previamente engrasada y enharinada y hornea por 15 minutos.

Derrite a baño María el chocolate y sumerge cada una de las galletas a la mitad y ofrécelas espolvoreando azúcar glass.

Diferencia entre extracto y esencia: el extracto es natural y las esencias son extractos artificiales a partir de aroma natural y colorantes que varían según el tipo de esencia, es por ello que, mientras que el extracto es de precio elevado, las esencias son más económicas aunque cumplen la misma función.

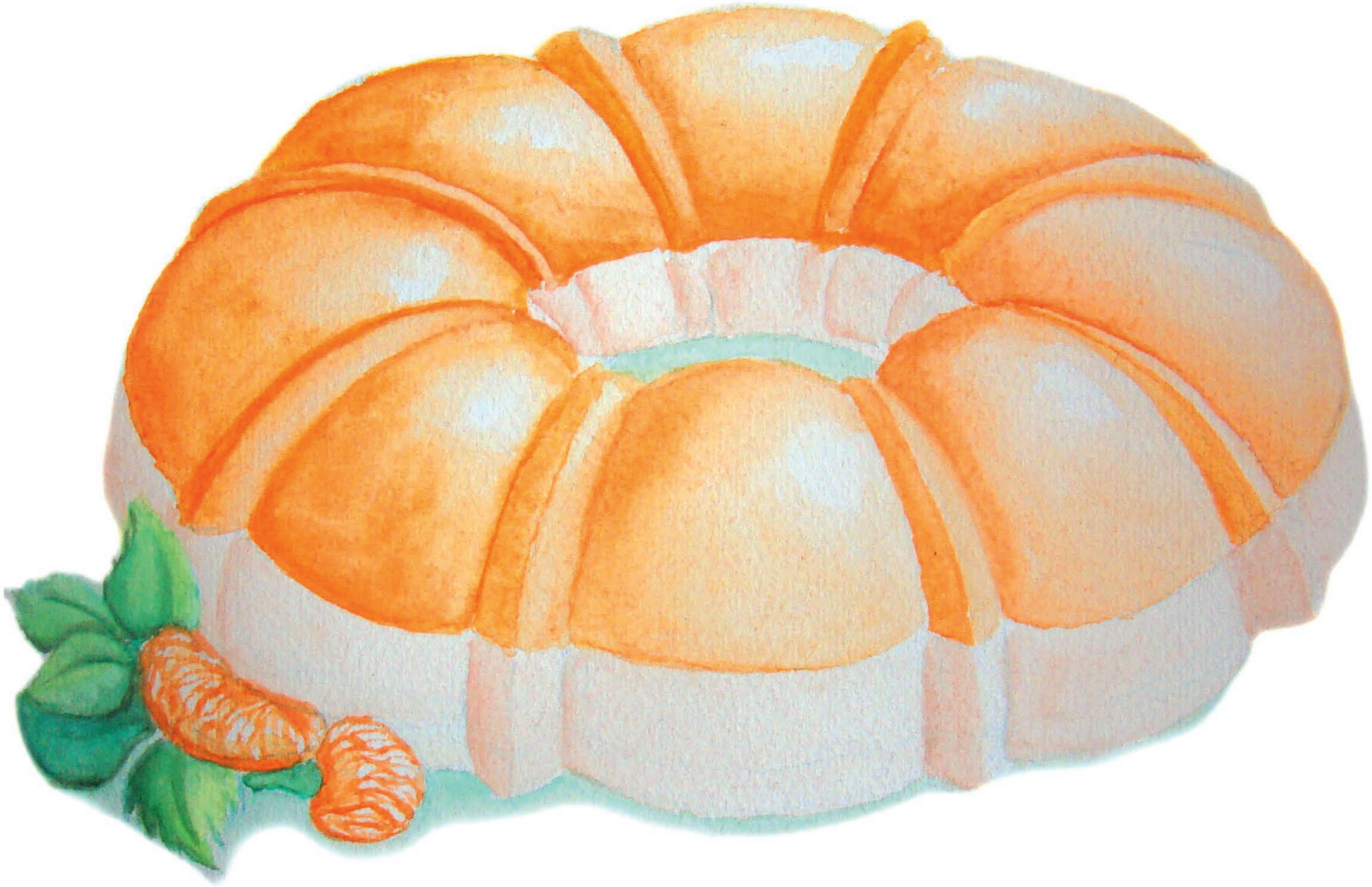
Galletas Cremosas de Nuez

Ingredientes
2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
100 g de nuez molida
1 huevo
1 lata de media crema
1 yema, ligeramente batida

Mezcla la harina con el polvo para hornear, la nuez, el azúcar glass, el huevo y la media crema. Amasa hasta formar una pasta. Forma bolitas y colócalas en charolas, barnízalas con la yema, espolvorea un poco más de azúcar y hornea 20 minutos. Sácalas y ofrécelas.

Las nueces son un fruto seco originario de Asia menor y del sudeste de Europa. Estos frutos secos son ricos en grasas Omega 3. Además las nueces ayudan a bajar los niveles de colesterol y previenen la mala circulación.

Gelatinas



Gelatina de Arroz

Ingredientes
4 tazas de agua hirviendo
2 tazas de arroz lavado y escurrido
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
1 raja de canela
2 sobres de grenetina
¼ taza de agua fría
1 taza de mermelada de zarzamora

Cuece en una cacerola con el agua el arroz a fuego bajo. Al consumirse el agua, agrega la leche condensada, la canela y la leche evaporada. Deja hervir hasta que el arroz absorba la leche. Retira del fuego y reserva.

Hidrata la grenetina en el agua fría y dilúyela en Baño María. Con movimientos envolventes incorpora el arroz. Vacía en un molde y refrigera 2 horas. Desmolda y decora con la mermelada.

Al hidratar la grenetina siempre hazlo en agua fría. Esto evitará que se formen grumos.

Gelatina de Refresco de Toronja

Ingredientes
1 lata de leche condensada
3 tazas de refresco de toronja
1 limón (la ralladura)
3 cucharadas de grenetina
½ taza de agua fría

Mezcla la leche condensada, el refresco de toronja y la ralladura de limón. Aparte disuelve la grenetina en el agua y ponla a Baño María.

Agrega a lo que mezclaste y vacía en un molde, refrigera hasta que cuaje. Desmolda y sirve.

Para que la gelatina no se pegue al molde, engrásalo poniendo un poco de aceite en una servilleta y untándolo en las paredes y el fondo del recipiente.

Gelatina de Jamaica

Ingredientes
1 taza de Jamaica
1 litro de agua + 1 taza
1 lata de leche condensada
3 cucharadas de grenetina
½ taza de agua

La Jamaica se hierve en el litro de agua, se cuela y se deja enfriar. Se le agrega la leche condensada y la grenetina previamente disuelta en el agua fría y a Baño María. Se vierte a un molde y se refrigera hasta que cuaje.

Puedes decorar la gelatina usando un poco de jarabe de Jamaica, del mismo que se usa para preparar agua y que venden embotellado en el supermercado.

Gelatina de Amaranto

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
2 tazas de agua
3 cucharadas de grenetina
½ taza de agua fría
3 tazas de amaranto

Calienta la leche condensada con la leche evaporada y el agua. Aparte, disuelve la grenetina en el agua fría, ponla a Baño María e incorpórala a lo anterior. Añade el amaranto y vacía en moldes para gelatina. Deja enfriar hasta que cuaje, desmolda y sirve.

Si no quieres que el amaranto se acumule en la parte superior de la gelatina, agrégalo después de dejar cuajar un poco la mezcla y revuelve.

Gelatina de Nuez y Refresco de Cola

Ingredientes
2 ¼ tazas de agua
1 lata de leche condensada
1 taza de refresco de cola
1 taza de nuez molida
30 g de grenetina (3 cucharadas)
½ de agua fría

Pon a hervir el agua, la leche condensada y el refresco de cola. Cuando rompa el hervor, retire del fuego y añada la nuez molida. Vierta la grenetina previamente disuelta en el agua fría. Vacié a un molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y sirva.

Gelatina de Yogurt de Fresa

Ingredientes
3 tazas de yogurt de fresa
4 cucharadas de grenetina
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada

Pon el yogurt en la licuadora junto con las leches. Hidrata la grenetina en agua fría. Agrega la grenetina a la mezcla de la licuadora y vuelve a licuar. Vierte en un molde y refrigera hasta que cuaje. Desmolda, decora al gusto y ofrécela.

Para desmoldar la gelatina, sumerge el molde un minuto en agua hirviendo sin que llegue al borde. Voltea la gelatina sobre una charola y esta caerá fácilmente.

Gelatina de Naranja y Queso

Ingredientes
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
½ litro de jugo de naranja
1 paquete de queso crema (190 g)
3 cucharadas de grenetina
½ taza de agua

Licua la leche evaporada con la leche condensada, el jugo de naranja, el queso crema y la grenetina previamente hidratada en agua y disuelta a Baño María. Vacía la mezcla en un molde y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje. Sácala y sírvela.

Puedes decorar esta gelatina bañándola con una salsa mermelada de naranja licuada con un chorrito de agua.

Gelatina Mosaico

Ingredientes
1 caja de gelatina sabor uva (170 g)
1 caja de gelatina sabor fresa
1 caja de gelatina sabor limón
1 caja de gelatina sabor piña
1 lata de leche condensada
3 tazas de agua
4 sobres de grenetina (28 g)
½ taza de agua fría
1 cucharada de esencia de vainilla

Prepara las gelatinas una por una con 2 tazas menos de agua de lo que indica el paquete. Vacía por separado en moldes cuadrados y deja que cuajen completamente. Corta las gelatinas en cubitos, combínalos y vacíalos en moldes individuales o en un molde grande para gelatina. Pon al fuego la leche condensada con el agua y cuando esté caliente retira del fuego. Incorpora la grenetina disuelta en el agua con la vainilla.

Mezcla bien y deja enfriar completamente. Vierte la gelatina de leche sobre los cubitos de gelatina. Incorpora con cuidado para que no se deshagan los cubitos. Refrigera hasta que cuaje y desmolda.

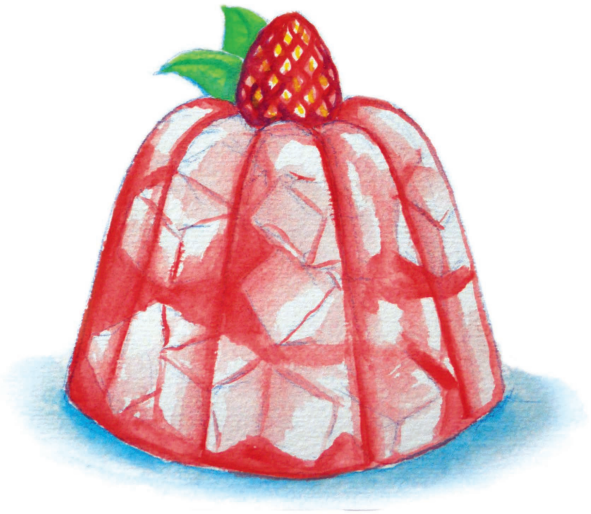
Una manera rápida sencilla de preparar los cubitos de colores, es vertiendo en un molde una capa de un sabor, esperar a que cuaje completamente y verter otro sabor y así sucesivamente.
Al momento de cortar los cubitos, las capas se desprenderán fácilmente.

Gelatina Mosaico Invertida

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
3 sobres de grenetina
½ taza de agua fría
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 paquete de gelatina sabor cereza

Licua la leche condensada con la leche evaporada. Aparte, hidrata la grenetina en el agua fría y disuélvela a Baño María. Incorpora la grenetina a la mezcla de leches, agrega también la vainilla. Vierte en moldes rectangulares y refrigera para que cuaje. Sácala, córtala en cubitos y colócalos en moldes individuales o en un molde grande para gelatina.

Prepara la gelatina de cereza con una taza menos de agua de lo que indica el paquete. Deja enfriar de 10 a 15 minutos sin que cuaje. Vacía la preparación de la cereza ya fría al molde con los cubitos de gelatina de leche y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y ofrece.



Puedes sustituir la gelatina sabor cereza con el sabor de tu preferencia. No debe agregarse la grenetina disuelta a la leche mientras esté caliente, ya que esta se cortará.

Gelatina de Mandarina

Ingredientes

1 caja de gelatina sabor uva (170 g)
2 sobres de grenetina (14 g)
1 taza de jugo de mandarina
1 taza de agua
½ taza de azúcar

Gelatina de leche

3 sobres de grenetina (21 g)
½ taza de agua fría
1 lata de leche condensada
1 taza de agua
1 lata de media crema

Hidrata la grenetina en el jugo de mandarina. Calienta el agua y el azúcar sin dejar que hierva y deja enfriar un poco. Incorpora la grenetina y mezcla hasta integrar todo. Vierte la preparación en un molde ligeramente engrasado con aceite y refrigera.

Disuelve la grenetina de la gelatina de leche en agua fría. Calienta le leche condensada con el agua, mezclando para que no se pegue y cuando hierva, retírala de la lumbre y agrega la grenetina ya disuelta. Deja enfriar 5 minutos. Añade la crema y revuelve hasta que no hayan grumos. Déjala enfriar y viértela sobre la gelatina de mandarina ya cuajada. Refrigera hasta que cuaje perfectamente, desmolda y sirve.

Los lácteos tienen el poder de aumentar la rapidez del cuajado de la gelatina, toma esto en cuenta a la hora de preparar las gelatinas que involucren queso, leche o crema.

Gelatina de Rompope

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 taza de agua
3 sobres de grenetina (21 g)
½ taza de agua fría
1 taza de rompope
2 cucharadas de ron

Calienta la leche condensada y el agua. Retira del fuego. Añade la grenetina disuelta previamente en el agua fría. Incorpora el rompope y el ron. Vierte la preparación en un molde de gelatina y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y sirve adornado con nueces.

Los licores también aumentan la rapidez del cuajado de la gelatina, debido al poder higroscópico o de captación de agua del azúcar fermentado.

Gelatina de Queso con Relleno de Gansito

Ingredientes
1 taza de agua
4 cucharadas de grenetina
190 de queso crema
1 lata de leche condensada
450 g de media crema
5 gansitos pequeños.

Engrasa un molde para gelatina con un poco de aceite. Hidrata la grenetina en el agua y dilúyela a baño María. Licua el queso crema, la leche condensada y la media crema, agrega la grenetina ya diluida en forma de hilo sin dejar de licuar.

Vierte un poco de gelatina en el molde y coloca los gansitos boca abajo. Termina de llenar el molde con la gelatina restante. Refrigera hasta que cuaje por completo. Desmóldala y ofrécela.

Debido al queso, esta gelatina cuajará muy rápido. Procura vaciarla inmediatamente de la licuadora al molde.
Al poner los gansitos no temas que estos se hundan, pues lo espeso de la mezcla evitará que esto suceda.

Panes & Panqués

Pan de Nata

Ingredientes
1 taza de nata
4 huevos
1 taza de azúcar
2 cucharaditas de royal
1 taza de leche
2 ½ tazas de harina de trigo
Mantequilla
Una pizca de sal
Vainilla

Se bate la nata con el azúcar y se van agregando los huevos uno a uno, batiendo siempre. Se agrega a esto la harina cernida con la sal y el polvo para hornear alternando esto con un poco de leche, conforme se vaya necesitando para que la masa quede un poco suelta. Se pone agrega vainilla al gusto.

Se coloca en un molde previamente engrasado y enharinado y se hornea durante 45 minutos a temperatura media, o hasta que esté bien cocido.

Después de sacarlo del horno, se deja reposar unos minutos, se desmolda y se espolvorea con azúcar glass.

La mejor manera de conseguir nata es comprándola directamente a un lechero, o en su defecto en una tienda de lácteos locales. Si tienes acceso a leche entera (no de caja) puedes ir juntando la nata de la leche hervida en el congelador.

Panquecitos de Yogurt

Ingredientes

135 g de mantequilla
1 lata de leche condensada
4 huevos
½ taza de leche evaporada
350 g de yogurth griego
1 cucharada de esencia de vainilla
1 ½ de harina de trigo
1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
¾ taza de arándanos deshidratados o nueces

Bate la mantequilla hasta que esponje; agrega la leche condensada y sin dejar de batir, añade los huevos uno a uno. Incorpora le leche evaporada con los 2 ingredientes siguientes y la harina cernida con el polvo para hornear. Por último agrega las nueces e integra.

En un molde para panquesitos coloca capacillos y rellénalos hasta ¾ partes con la mezcla anterior. Hornea 20 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio.

Para conseguir que los panquecitos se horneen todos al mismo tiempo es importante que pongas la misma cantidad de masa en cada molde. La manera más práctica de conseguir esto es utilizar una cuchara de helado para rellenarlos.

Pan de Plátano

Ingredientes
4 plátanos tabasco maduros y hechos puré
3 huevos
1 lata de leche condensada
90 g de mantequilla derretida
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
Una pizca de bicarbonato
Azúcar glass

Precalienta el horno a 200° C. Bate los plátanos con los huevos, incorpora la leche condensada y la mantequilla. Con movimientos envolventes agrega la harina previamente cernida con el polvo para hornear y el bicarbonato, hasta que todos los ingredientes queden bien integrados. Vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea 40 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Saca el pan del horno, desmóldalo y espolvorea con azúcar glass.

La mejor manera de engrasar un molde, es utilizando pan molido en lugar de harina. Esto hará que los bordes queden más crujientes.

Pan de Elote

Ingredientes
5 elotes tiernos desgranados
5 huevos
1 lata de leche condensada
2 cucharaditas de polvo para hornear
100 g de mantequilla
Harina la necesaria para enharinar un molde

Lava perfectamente los granos de elote. En la licuadora, poner la leche condensada, los huevos, el polvo para hornear, la mantequilla y el elote. Licua hasta obtener una mezcla tersa.

Vacía la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro este salga limpio.

Evita abrir el horno después de que hayas introducido el molde, ya que si lo abres antes de que empiece a esponjar, la masa no subirá y el pan quedará duro.

Panque de Cajeta

Ingredientes
1 lata de leche condensada
90g de mantequilla derretida
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de cajeta
1 taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
2 huevos
½ taza de nuez

Relleno y cobertura
2 tazas de cajeta
½ taza de nuez picada

Precalienta el horno a 190° C Licua la leche condensada con el resto de los ingredientes. Vacia la mezcla en un molde para panque engrasado y enharinado. Hornea 30 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.

Saque el pan y déjelo enfriar. Cuando este frio, córtelo por la mitad, rellene con una taza de cajeta, tápelo y cúbralo con la cajeta restante y espolvoréelo con la nuez picada. Sirva.

Para cortar un pan, procura hacerlo cuando esté frio, para evitar que se desmorone. La mejor manera de hacerlo es con un hilo grueso en lugar de un cuchillo.

Pan de Muerto

Ingredientes
(6 PIEZAS GRANDES)
35 g de levadura comprimida
¼ taza de agua tibia
¼ taza de harina
8 ½ tazas de harina (1.360 g)
5 huevos
1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
5 yemas
300 g de mantequilla
1 taza de azúcar
100 g de mantequilla derretida para barnizar
Azúcar para decorar

Disuelve la levadura en el agua y agrega la harina. Forma una pasta y deja reposar 15 minutos. Cierne el resto de la harina sobre una mesa y forma una fuente, en el centro, agrega la leche condensada, los huevos, la crema, las yemas, la mantequilla, el azúcar y la levadura. Integra todos los ingredientes hasta formar una pasta, amásala y golpéala contra la mesa, hasta que quede suave y tersa. Deja reposar en un lugar tibio hasta que doble el volumen. Divide la masa en 6 partes iguales y de cada una separa 2 porciones de masa para formar los huesitos.

Forma 6 bolas y colócalas en charolas de horno previamente engrasadas y enharinadas. Con la porción que reservaste, forma tiras que queden de diferentes gruesos, colócalas sobre las bolas de masa de manera cruzada y en la parte superior pon una bolita muy pequeña. Deja reposar nuevamente hasta que esponje la pasta. Hornea de 25 a 30 minutos. Saca el pan, barnízalo con mantequilla derretida y espolvorea con azúcar.

Pan de Pan

Ingredientes
1 lata de leche condensada
5 bolillos duros, hechos migas
1 lata de leche evaporada
5 huevos
1 taza de nuez picada
220 g de mantequilla derretida
Azucar glass

En un recipiente, mezcla las leches, los huevos ligeramente batidos y las migas. Deja reposar 30 minutos y mezcla con la mantequilla. Bate esta mezcla hasta que quede suave y sin grumos. Añade la nuez en forma envolvente.

Vacía en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornéalo durante 45 minutos, déjalo enfriar, desmolda, espolvorea con azúcar glass y sirve.

Para evitar que las nueces (o cualquier otro sólido -pasas, chispas, arándanos-) se hundan en nuestro pan, hay que revolcarlas en un poco de harina antes de incorporarlas en forma envolvente a la mezcla.

Panque de Queso con Durazno

Ingredientes

Pan:
1 lata de leche condensada
90 g de mantequilla derretida
1 cucharadita de vainilla
1 taza de harina cernida
1 cucharadita de polvo para hornear
2 huevos

Relleno y cobertura:
1 lata de leche condensada
1 paquete de queso crema
1 lata de duraznos en almíbar

Licua todos los ingredientes para el panque. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 30 minutos, deja enfriar y desmolda.

Para el relleno, licua los dos primeros ingredientes con ½ taza de duraznos en almíbar. Corta el panque por la mitad y agrega la mitad del relleno y el resto de los duraznos rebanados. Cubre con la otra mitad del pan y vierte encima la salsa restante.

Si quieres que la salsa quede más aguada, agrega un como del almíbar de los duraznos al momento de licuar.
Para que el pan quede sin burbujas, vacíalo en el molde y golpéalo un poco en la mesa.

Panquecitos de Chocolate

Ingredientes
1 taza de leche
1 huevo
3 cucharadas aceite
2 cucharadas mantequilla
1 cucharadita esencia de vainilla
1 taza azúcar
½ taza de cocoa en polvo
1 cucharadita de canela
2 tazas harina
1 cucharada polvo para hornear
Chispas de chocolate

Cierne la cocoa en polvo con la harina, la azúcar la canela y el polvo para hornear. Integra los primeros cinco ingredientes con la batidora hasta formar una pasta suave. Agrega las chispas y mezcla en forma envolvente. Vierte la mezcla en moldes individuales para panque y hornea por 35 minutos o hasta que estén dorados.

Puedes hornear los panquecitos con o sin capacillos. Si no utilizas capacillos y tu charola es de metal, engrásala y enharínala perfectamente. Si tienes moldes de silicona no tienes por qué agregar más grasa.

Soufflé De Chocolate

Ingredientes
3 cucharadas leche
5 ½ cucharadas azúcar
120 g de chocolate amargo
2 yemas
1 cucharada cocoa en polvo
2 claras

Para los moldes
3 cucharadas de mantequilla
Dulce de leche (al gusto)
Nueces (al gusto)
Chocolate (al gusto)

Calienta la leche con el azúcar y agrega el chocolate amargo picado. Bate a nieve las claras de huevo con una pizca de sal. Mezcla el chocolate con las yemas, añade una cucharada de cacao y las claras batidas a nieve.

Enmantequilla y azucara los moldes para soufflé. Pon dulce de leche y nueces en algunos moldes y trozos del chocolate que más te guste en los otros. Completa con la preparación de soufflé y lleva al horno a 180°C por 15 minutos.

Los moldes para soufflé son esencialmente de cerámica. Si no puedes conseguir uno puedes usar cualquier molde de paredes altas y rectas, como una taza de café o té de cerámica.

Panquecitos de Plátano con Chispas de Chocolate

Ingredientes
1 ½ tazas de harina
1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
1 pizca de sal
⅔ de taza de azúcar
2 plátanos maduros
1 huevo
¼ de taza de leche entera
¾ de taza de chispa de chocolate
½ taza de mantequilla

Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Con un tenedor, aplasta el plátano para tener un puré. Mezcla con el huevo, el azúcar, la vainilla y la leche. Agrega a la mantequilla y bate hasta que se integre. En otro tazón cierne la harina, polvo para hornear y sal. Integra poco a poco a la mezcla de plátano. No batas de más, solo hasta integrar bien todos los ingredientes.

Agrega las chispas de chocolate y vierte la mezcla en moldes para muffins con un capacillo. Hornea a 180°C por 30 minutos o hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.

No dejes los panquecitos en el horno más tiempo del necesario, ya que por su tamaño pequeño, el pan puede llegar a resecarse con facilidad.

Panquecitos de Nuez

Ingredientes
1 lata de leche condensada
5 huevos
1 taza de nuez
1 cucharada de esencia de vainilla
Nuez picada para adornar

Licua la leche condensada con el resto de los ingredientes. Vacía en moldes para panque previamente engrasados y enharinados. Puedes utilizar capacillos. Hornea durante 20 minutos o hasta que estén dorados. Sácalos y adórnalos con la nuez picada. Ofrécelos.

Procura enfrías tus postres sobre una rejilla, pues estas permiten que por la base del producto horneado circule aire de la misma forma que por los laterales o por la superficie, pudiendo enfriarse casi de forma homogénea e impidiendo en lo posible que el calor continúe cociéndolo.

Confites & Bocadillos

Bigotes de Arroz

Ingredientes
1 taza de arroz remojado
3 tazas de leche
½ taza de azúcar
Canela en raja y en polvo
1 huevo batido
Azúcar y canela
Aceite
Pan molido

Se mezcla la leche con el azúcar en una cacerola a fuego medio. Ahí mismo se le agrega el arroz y la canela. Se mueve constantemente hasta que esté bien cocido y casi seco. Ya cocido se extiende en un plato para que se enfrié. Cuando este fría la mezcla, se forman tortitas que se pasan por el huevo y por el pan molido. Se revuelcan en azúcar con canela.

La cantidad de cucharadas para la mezcla de azúcar con canela es a esta proporción: 1 cucharadita de canela x 3 cucharaditas de azúcar. Puedes hacer una buena cantidad de esta mezcla y guardarla en un salero grande para futuras ocasiones.

Trufas de Chocolate

Ingredientes
Panque desmoronado
2 cucharadas de chocolate en polvo
Una lata de leche condensada

El panque desmoronado se revuelve con el chocolate y se le agrega poco a poco la leche condensada hasta obtener una masa moldeable. Con esta masa se forman bolitas que se revuelcan sobre chocolate en polvo.

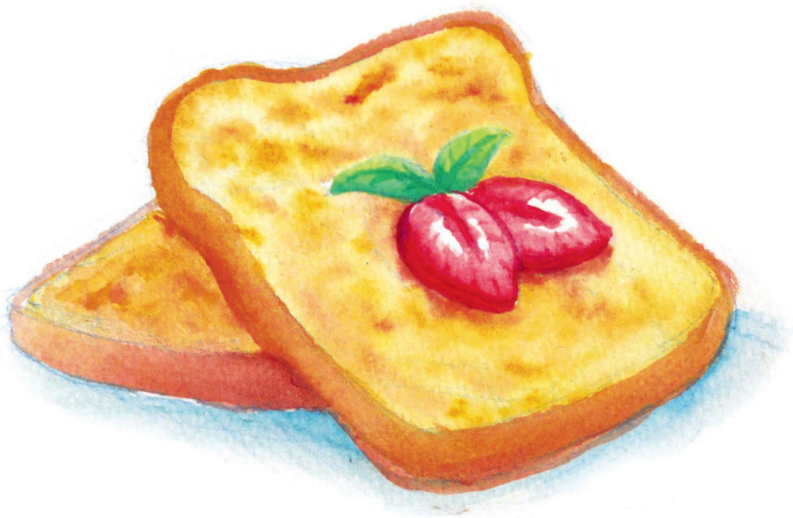
Para desmoronar el panque, ayúdate de un tenedor. Procura que el pan no tenga restos de glaseado o crema.

Pan de Frances

Ingredientes
1 paquete de pan de caja
3 huevos
3 cucharaditas de vainilla
1 vaso de leche
1 cucharadita de canela en polvo
125 g de mantequilla
1 taza de azúcar mezclada con un poco de canela en polvo

Bate los huevos con un tenedor por 2 minutos, añade la vainilla, la canela y la leche. Pon a freír un poco de mantequilla en un sartén. Sumerge una rebanada de pan en la mezcla de huevo sin que se remoje mucho, sácala y ponla en el sartén.

Pon un cuadrito de mantequilla sobre el pan. Se deja dorar por ambos lados. Haz lo mismo con cada rebanada y conforme los vayas sacando, revuélcalos sobre la azúcar con canela. Disfrútalos calientes.



Este postre es ideal para los momentos en que no tenemos mucho tiempo para preparar algo más elaborado. Además de que podemos ocupar el pan de caja que se nos haya endurecido.

Buñuelitos

Ingredientes
1 ¼ tazas de harina de arroz
¾ taza de leche
1 huevo
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de miel de piloncillo

Se incorporan bien todos los ingredientes hasta formar una pasta, excepto la miel de piloncillo. Se pone aceite en abundancia en un sartén y se van vertiendo cucharadas de la pasta formando tortitas.

Cuando están doradas por ambos lados, se sacan y se escurren bien, sirviéndose con miel de piloncillo.

Para elaborar la miel de piloncillo de disuelve un trozo en Baño María.
Se le puede agregar queso en cuadritos, nueces o almendras a la mezcla de los buñuelitos.

Natilla de Azúcar Morena

Ingredientes
⅔ taza de azúcar morena
2 cucharadas de fécula de maíz
1 lata de leche evaporada
⅓ taza de agua
1 huevo
3 cucharadas de mantequilla
½ cucharada de extracto de vainilla
Crema batida

Mezcla el azúcar y la maicena en una olla mediana. Añade la leche evaporada y el agua; revuelve. Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté a punto de hervir. Retira del fuego. Coloca el huevo en un tazón pequeño. Incorpórale pequeñas cantidades de la mezcla de leche.

Vierte esta mezcla en la olla con la leche; cocina, revolviendo constantemente durante un minuto. Retira del fuego. Añade la mantequilla y el extracto de vainilla. Vierte en vasitos de postre individuales. Refrigera durante una hora o hasta que esté firme. Corona con la crema batida.

La fécula de maíz, también llamado almidón de maíz o maicena es un espesante para cremas y natillas, además de que mezclado con harina de trigo so obtienen panes con textura más fina y esponjosa.

Bolitas de Nuez

Ingredientes
1 paquete de galletas Marías
1 lata de leche condensada
1 taza de nuez molida
Azúcar glass para espolvorear

Tritura las galletas Marías en la licuadora hasta que no queden trozos grandes. Mezcla las galletas con la nuez y agrega la leche condensada poco a poco hasta formar una masa manejable. Forma bolitas con la masa y revuelcas en el azúcar glass. Puedes colorar las bolitas en capacillos para ofrecer.

Agrega la lechera poco a poco para evitar que tu mezcla quede muy aguada. Si esto sucede, muele mas galleta e incorpora.

Toritas de Avena

Ingredientes
1 taza de avena
1 taza de leche
1 taza de azúcar
1 cucharada de vainilla
1 cucharada de canela en polvo
1 huevo

Muele un poco la avena en la licuadora. Mezcla con los demás ingredientes. Vierte cucharadas de la mezcla en un sartén con aceite y fríelas muy bien por ambos lados. Espolvoréalas con azúcar y canela antes de servir.

Dulce de Tapioca

Ingredientes
½ taza de tapioca
1 ½ tazas de agua
1 ½ taza de agua
3 rajitas de canela
2 tazas de leche caliente
4 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla
Canela en polvo
Nuez picada

Remoja la tapioca en la taza y media de agua durante toda la noche. Por a hervir el resto del agua con las rajitas de canela. Cuando rompa el hervor, agrega la tapioca junto con el agua en que se remojó. Mueve constantemente para que no se pegue hasta que se consuma el agua. Agrega leche caliente y continua moviendo a fuego bajo.

La tapioca empezara a volverse transparente y blanda. Agrega la vainilla y el azúcar y sigue moviendo hasta que se sienta suave y se vea transparente. Deja enfriar y sirve en moldecitos. Espolvorea con la canela y la nuez picada.

La tapioca es un alimento de fácil digestión recomendado para personas de estómago delicado o intolerantes al gluten de trigo.
La tapioca es el almidón extraído de la planta de la yuca y se presenta en forma de pequeñas perlas blancas. Es rica en calcio, potasio, hierro y vitamina C.

Leche Frita

Ingredientes
1 lata de leche condensada
½ taza de leche evaporada
3 cucharadas de harina
1 naranja (la ralladura)
Harina la necesaria
1 huevo
Canela y azúcar

Licua las leches, la ralladura y la harina. Pon a fuego suave moviendo constantemente con un batidor de globo. Al espesar, vacía a un molde cuadrado, ligeramente engrasado y deja enfriar una hora. Corta cuadritos y pásalos por la harina y el huevo batido. Fríelos en aceite caliente por ambos lados. Escúrrelos y espolvoréalos con azúcar y canela

Al servir la leche frita, puedes bañarla en brandy y flamearla. Para esto pon un poco de brandy en un sartén o cacerola y deja que el líquido se caliente. Añade la leche frita y con un encendedor largo, préndele fuego al brandy.

Tortitas de Plátano y Amaranto

Ingredientes
2 litros de agua
2 plátanos machos
2 tazas de amaranto
1 lata de leche condensada
Aceite el necesario

Cuece los plátanos con todo y cascara en agua caliente durante 5 minutos. Pélalos y machácalos junto con el amaranto y tres cucharadas de leche condensada. Forma tortitas y fríelas en aceite caliente. Sírvelas bañándolas con el resto de la leche condensada.

Puedes poner en el centro de la masa trocitos de queso panela o queso crema, formar las bolitas y freírlas.

Yemitas dulces

Ingredientes
1 lata de leche condensada
2 cucharadas de agua
10 yemas
1 lata de media crema
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de canela molida

En una cacerola, pon a fuego bajo la leche condensada, el agua, las yemas y la media crema. Mueva constantemente hasta que tome punto, aproximadamente de 35 a 45 minutos, es decir, que al dejar caer una gota en un poco de agua fría, esta flote.

Vacía la pasta a una charola engrasada hasta que se enfríe. Humedece tus manos y forma pequeñas bolitas. Pásalas por el azúcar y la canela mezclados.

Envuelve cada yemita en trozos de papel de china sobre capacillos.

Esta es una variación de las típicas Yemas de Santa Teresa, originarias de España y preparadas desde el siglo XIX en honor a Santa Teresa de Jesús.

Daditos de Nuez y Coco

Ingredientes
1 lata de leche condensada
350 g de nuez molida
1 taza de coco fresco rallado
Azúcar

Mezcla la leche condensada con la nuez molida, agrega el coco e incorpora bien hasta que se forme una pasta suave. Refrigérala durante 30 minutos. Sácala y forma los daditos. Revuélcalos en el azúcar y ofrécelos.

El coco rallado es muy rico en fibra y macro nutrientes, incluyendo un alto contenido de grasas saturadas saludables, ácidos grasos de cadena media capaces de producir energía y favorecer los niveles saludables de colesterol, incrementando el colesterol bueno o HDL.

Bebidas

Atole de Fresa

Ingredientes
3 tazas de fresas
¼ taza de azúcar
1 ½ de agua o leche
3 cucharadas de fécula de maíz
1 lata de leche condensada

En un recipiente, machaque las fresas y ponga a hervir con la azúcar. Cuando espese, incorpore el agua. Mueva constantemente y añada la lecha condensada. Deje 5 minutos más en el fuego y sirva caliente.

Tiende a acompañar los atoles dulces con bolillo o pan tostado, para que no te empalague el sabor.

Atole de Guayaba

Ingredientes

1 ½ tazas de guayaba sin los extremos
5 tazas de agua
3 cucharadas de fécula de maíz
¼ taza de agua
1 lata de leche condensada

Hierve las guayabas por 10 minutos con el agua y licúalas. Regresa al fuego y cuando rompa el hervor incorpora le fécula de maíz disuelta previamente en agua y mueve constantemente para que no se hagan grumos.

Añade la leche condensada y deja hervir durante 10 minutos más o hasta que adquiera una consistencia espesa. No dejes de mezclarlo para que la leche no se pegue. Al servir, espolvorea un poco de canela molida en cada taza.

Para hervir fruta, lávala perfectamente y quítale las partes superior e inferior y pártela en pedazos.

Atole de Masa

Ingredientes
100 g de masa de maiz
1 litro de leche
1 litro de agua
½ sobre de maicena sabor vainilla
Piloncillo
1 pizca de anís

Se pone a hervir el agua (menos una taza), se agrega la leche. Aparte se pone a hervir el piloncillo con el anís en una taza de agua. Muele la masa con la maicena y un chorrito de agua.

Cuando le leche con el agua rompa a hervor, agrega lo molido y el agua de piloncillo y anís. Deja hervir 10 minutos más.

Para conseguir la masa de maíz, puedes ir a una tortillería y pedir que te vendan una bolita de masa (aprox. lo de dos tortillas).

Atole de Moka

Ingredientes
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
2 tazas de agua
2 cucharadas de fécula de maíz
½ taza de agua fría
120 g de chocolate semiamargo
2 cucharadas de café instantáneo

Hierve la leche condensada, la leche evaporada y el agua. Aparte, disuelve la fécula de maíz en el agua y agrega a la leche hirviendo. Añade el chocolate y deja a fuego bajo 3 minutos sin dejar de mover. Por ultimo incorpora el café, mezcla y sirve caliente.

Si te sobra atole, puedes congelarlo toda la noche y después batirlo con un chorrito de leche y disfrutarlo frío.

Atole de Mamey

Ingredientes
1 lata de leche condensada
4 tazas de agua
1 mamey grande

Licua la leche condensada con el resto de los ingredientes. Pon la mezcla en el fuego hasta que rompa hervor. Déjalo unos minutos y sirve caliente.

Opta por comprar el mamey en los mercados y pide que te lo partan para asegurarte de que se encuentre en buenas condiciones. El mamey es una fruta muy delicada que se pone negra muy fácilmente.

Atole de Cajeta

Ingredientes
1 lata de leche evaporada
2 tazas de agua
½ taza de cajeta
½ taza de Cerelac

Hierve la leche evaporada y el agua. Incorpora la cajeta y agrega el Cerelac. Mueve constante mente hasta que espese un poco. Sirve caliente.

Si deseas un atole muy espeso, agrega menos leche evaporada a la mezcla.

Arroz con Leche y Nueces

Ingredientes
1 litro de leche
1 taza de arroz
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
200 g de nueces picadas
1 cucharada de canela molida

Pon a hervir la leche con el arroz por 14 minutos. Agrega la leche condensada, la leche evaporada y las nueces. Cuécelo por 10 minutos más. Déjalo enfriar un poco y sirve con canela

Entre más tiempo dejes hervir tu arroz con leche, más espeso quedara, debido a le evaporación del líquido. También puedes agregar pasitas.

Champurrado

Ingredientes
1 litro de leche
45 g de chocolate en tableta
100 g de masa de maíz
½ taza de agua fría
1 rama de canela
90 g de piloncillo

Disuelve la masa en el agua fría. Aparte, pon a hervir la leche, el chocolate, el piloncillo y la canela. Cuando ropa el hervor agrega la masa disuelta y mueva constantemente por 10 minutos mas, o hasta que espese. Sirve bien caliente.

Puedes pasar la masa disuelta por un colador para evitas que se hagan grumos.

Glosario

Adelgazar: Se refiere a bajar el espesor de una masa, extendida con la ayuda de un rodillo y la forma deseada.

Almíbar: Jarabe hecho con azúcar disuelto en agua.

Baño María: Técnica para calentar lentamente un alimento, que consiste en colocar la cazuela que lo contiene dentro de otra mayor, con agua hirviendo.

Baño María inverso: Bajar la temperatura de un alimento colocando el cazo que lo contiene dentro de otro mayor, con hielo o agua helada

Boquilla: Cono de plástico o metal, con el vértice cortado en diferentes diseños, que se utiliza con la manga pastelera para dar forma a las cremas.

Caramelo: Azúcar fundido al fuego hasta que esté líquido y dorado

Cernir o tamizar: Pasar a través de un tamiz, cedazo de malla gruesa o colador, con el objetivo de sacar impurezas de la harina, azúcar glass, maicena etc.

Cremar/ Acremar: Volver cremosa una materia grasa, mezclada con azúcar glass o azúcar granulada dejándola suave para su utilización.

Cuajar: Solidificar un líquido en caliente a base de huevos, o en frío mediante gelatina.

Enharinar: Cubrir un alimento con harina o espolvorear con harina un molde o una mesa de trabajo.

Flambear (flamear): Añadir un licor a un postre y encenderlo para quemar su contenido alcohólico y retener su sabor.

Hidratar: Remojar la colapez o gelatina en líquido frío para luego disolver al calor otro preparado.

Manga pastelera/ Duya: Cono de tela o plástico en cuyo vértice truncado se coloca una boquilla. Se emplea para distribuir y dar forma decorativa a las cremas.

Marmolado: Mezclar no por completo dos o varios colores para una presentación más sofisticada.

Membrana: Capa de piel blanca situada entre la piel externa y la piel de los cítricos. Tiene un gusto amargo.

Merengue: Preparación hecha con clara de huevo batida a punto de nieve y azúcar

Mermelada: Conserva de frutas o verduras en miel o azúcar.

Pizca: Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.

Punto de listón: Batir las yemas hasta que al levantar el batidor, este forme un hilo delgado.

Punto de nieve: Batir las claras de huevo hasta que espesen suavemente.

Punto de turrón: Batir las claras hasta que al voltearlas no se caigan.

Punto de cordón: Batir las yemas hasta que al levantar el batidor se forme una especie de cordón y tomen un color amarillo claro.

Raspar o Rallar: Despojar por frotación un limón o naranja de la primera piel para utilizarla, sin llegar a la parte blanca.

Reducir: Hervir una salsa, caldo o un líquido para hacerla más sustanciosa por la evaporación producida. Aumentando así su sabor, por la concentración de los jugos y haciéndolo más untuoso y consistente

Sellar: Presionar los bordes de una masa para que no se escape el relleno.

Bibliografía

Las recetas de este libro han sido tomadas de varios sitios y, en su mayoría, han sido modificadas, pues al hacer cada receta, mi madre y yo íbamos ajustando cantidades y agregando cosas.

La base de las recetas aquí contenidas fue principalmente tomada de las etiquetas de las latas de La Lechera® y Leche Clavel®, además de algunos otros productos de Nestlé®.

También del libro de recetas *"60 años haciendo maravillas"* de La Lechera® (1936-1996), así como de las páginas de internet:

https://www.recetasnestle.com.mx/
https://www.lalechera.com.ec/
https://cookpad.com/mx
www.kiwilimon.com/

Gracias también a mi abuelita Rosa y a mi madrina Cheli, cuya aportación también está contenida en este libro.

Pero sobre todo gracias a mi mamá, Vicky, por haber recopilado tantos años de recetas y darme el placer de hornear con ella.